



SALADE VAN RODE BIET EN RABARBER

1600 g rode biet
600 g rabarber
60g fijne kristalsuiker
4 tl sherryazijn
1,5 eetlepels granaatappelmelasse
4 el ahornsiroop
4 el olijfolie
1 tl gemalen piment
2 rode uien
20 g peterselie blaadjes
200g gorgonzola



Verhit de oven tot 220 graden.

Wikkel bieten afzonderlijk in een stuk aluminiumfolie, leg ze op een bakplaat en rooster ze afhankelijk van het formaat tussen 40 en 70 minuten in de oven tot ze gaar zijn. Laat ze afkoelen vóór het schillen en snijdt ze in blokjes van ca. 2 cm.

Maak de rabarber schoon en snijd deze in schuine stukjes van ca 2,5 cm. Vermeng de rabarber met de suiker, spreid de stukjes uit op een met aluminiumfolie beklede bakplaat en zet ze ca 12 minuten in de oven tot de stukken gaar, maar zeker géén moes zijn. Laat ze afkoelen

Doe de azijn met melasse, ahornsiroop, olie en piment in een kom met een theelepel zout en flink versgemalen zwarte peper. Snijd de ui in dunne ringen en voeg deze toe. Laat hem in een paar minuten zachter worden.

Meng de peterselie en de biet door de saus. Voeg vlak voor het opdienen de gorgonzola en de rabarber toe, samen het het uitgelopen sap hiervan. Meng alles heel voorzichtig en serveer de salade meteen.