



Gepofte bietjessalade met pecannoten

## Beschrijving

In het kader van de Dutch Food Week is er in Almere, de gaststad van dit jaar, [de korte keten automaat](#) geplaatst. Voor de Almeerders dit dit lezen: hij staat naast de Allytrap op het Forum. Doel van de automaat is om meer lokale producten te gebruiken, dit is beter voor het klimaat en beter voor de boer. Ik hoorde tijdens een lunch met een aantal erg inspirerende dames dat de automaat goed wordt bekeken, maar dat er niet zoveel wordt gekocht. Op naar Het Forum!



Bietjes in 3 kleuren



de korte keten automaat

Bij de automaat aangekomen zag ik veel lekkere verse producten, waaronder kaas, zuivel, meel, sap, koeken en veel soorten groenten. Ik koos voor de bietjes in 3 kleuren (rood, geel en wit) en volgde de instructies op de automaat. Voor € 1,50 waren de bietjes nu van mij. Wat zou ik ermee gaan maken? Ik koos voor een combinatie van eerder door mij geposte recepten. Noten, bietjes, gemarineerde rode ui en

koriander, meer is het niet. Het was superlekker en ziet er prachtig uit. Vandaag ga ik zeker weer naar de automaat, om vanavond ook met lokale verse producten koken. En misschien zijn er ook walnoten te vinden, want dat is uiteraard nog beter dan pecannoten gebruiken, deze had ik nog in huis. Helaas staat de automaat er maar tot en met 16 oktober...

## Aantal personen

3 à 4

## Ingrediënten

- 6 bietjes, kleuren naar keuze
- 1 rode ui
- 1 eetlepel walnotenolie
- 2 eetlepels (dadel)azijn of rodewijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie extra vierge
- 1 eetlepel honingmosterd
- ½ bosje koriander (bosje van 15 gram)
- 2 handjes noten, ik gebruikte pecannoten, maar alle andere soorten kunnen ook
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

## Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- kommetje voor de dressing
- bakpapier
- oven
- koekenpan

- (keukenhandschoenen)
- platte schaal

## **Bereidingstijd**

1 uur oventijd + 15 minuten bereiden

## **Bereiding**

### **Vorbereiding**

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven). Leg een vel bakpapier op de bakplaat, leg de bietjes erop en schuif de plaat in de oven. Rooster de bietjes in ongeveer een uur gaar, dit is afhankelijk van de grootte van de bietjes. Voor het formaat dat ik gebruikte, was een uur eigenlijk iets te lang, prik voor de zekerheid na 45 minuten in de bietjes om te kijken of ze gaar zijn.

Pel de ui, snijd deze doormidden en snijd in zo dun mogelijke ringen. Rooster de noten in een droge koekenpan totdat ze net bruin beginnen te worden.

### **Bereiding**

Doe de azijn, walnotenolie, olijfolie, honingmosterd, zout en versgemalen peper in een kommetje en klop dit tot een dressing. Doe de uienringen erbij en laat dit minimaal 30 minuten marinieren, zo worden de uien zachter van smaak.

Haal de schil van de bietjes, ik doe hier altijd keukenhandschoenen bij aan. Snijd de bietjes in zo dun mogelijke plakjes en drapeer deze op een bord. Verdeel de uienringen, de korianderblaadjes en de noten over de bietjes en giet de resterende dressing erover.

### **Datum**

26/03/2025