



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Rode sla | Vlog #36 (4 personen)

Ingrediënten:

Rode bieten, tomaten, radijs, rode kool, champignons, rode paprika, rode waspeen, rode ui, Alfafa, radicchio sla, lollo rosso, chili olie, rode aceto balsamico, granaatappel siroop, gerookte zalm.
Pompoenpitten

Bereiding:

Snij de rode kool flinterdun en kook deze circa 2-3 minuten in wat water met zout. Laat dit vervolgens afkoelen.

Roerbak de champignons in het sap van de rode bieten. Voeg wat zout toe en blus het geheel af met rode aceto balsamico.

Maak een dressing van 1/3 chili olie, 1/3 granaatappelsiroop, 1/3 rode aceto balsamico, honing (naar smaak) en een vleugje zout.

Zorg dat de sla is gewassen en alle andere groenten mooi zijn gesneden.

Maak het bord op met alle ingrediënten. Strooi als laatste de pijnboompitten over je salade en maak het geheel af met de dressing.

Dit gerecht is super gezond, mooi van kleur en ook nog eens erg lekker.