

Marokkaanse bietensalade

4 middelgrote bietjes
½ ui, gesnipperd
2 eetlepels peterselie,
fijngesneden
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel rode wijnazijn
½ theelepels gemalen komijn
peper



Was de bietjes, snijd het blad tot op 2 cm weg en laat de wortels aan de bietjes zitten, dit voorkomt 'bloeden' tijdens het koken. Kook ze in ongeveer 20 minuten gaar; ze zijn gaar wanneer het vel er gemakkelijk afgaat. Spoel ze af onder koud water en laat afkoelen.

Roer een dressing van olijfolie, rode wijnazijn, komijn en flink wat versgemalen peper.

Haal het vel van de bieten, verwijder

de stengels en wortels.

Halveer ze, snijd in dunne plakjes en leg die in de dressing.

Laat de smaken een half uur intrekken.

Voeg ui en peterselie toe, schep goed om.