

Warme salade van courgette, biet en spinazie

Genoeg voor 4 personen
15 min. Bereiden; 20 min. wachten



Ingrediënten

- 2 courgettes
- 5 el olijfolie
- 1 schaal gekookte bieten ((500 g), geschild)
- 1 el wittewijnazijn
- 1 sjalot (gesnipperd)
- ½ zak spinazie (a 300 g)
- 2 el rozijnen

Keukenspullen

bakpapier

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 190 °C. Snijd de courgettes schuin in plakken van 1 cm. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 2 el olie en bestrooi met peper en zout naar smaak. Bak in ca. 20 min. in het midden van de oven gaar. Snijd de bietjes in parten. Leg ze na 10 min. tussen de courgette.
2. Klop een dressing van de rest van de olie en azijn. Voeg de sjalot en peper en zout naar smaak toe. Neem de groenten uit de oven en schep om met de dressing, spinazie en rozijnen.

Tip:

Schep de rest van de spinazie door een pasta met tomatensaus.

(bron: <https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R749532/courgette-biet-en-spinazie>)