

Simpele Meidoorn-bietensalade

1 kopje meidoornblad en knop
1 rode biet (gekookt in blokjes)
3 theelepels olijfolie
1 theelepel appelazijn
Zout en peper

Was het blad en de knoppen van de meidoorn. Haal de houtige steeltjes eraf. Snij of knip het fijn. Meng met de blokjes of schijfjes gekookte biet. Dan niet te veel olie en azijn erbij. Op smaak met peper en zout.

Zelf vinden wij een uitgebreide salade van haring met biet en aardappel erg lekker, ook hier geeft een ruime handvol meidoorn toppen en blaadjes iets extra's en maakt er iet bijzonders van.

Bron: <http://www.nederlands-dis.nl/basis/eten-uit-de-natuur/uit-de-natuur-of-je-tuin-meidoorn-blad/>



FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

