



BUTTERNUT EN BEETSLAAI

(6 porsies)

My weergawe van 'n baie bekende kombinasie. Ons vriend, Ronnie, eet gewoonlik die beet uit die slaai voordat die ander gaste nog aansit.

Bestanddele:

8 – 12 Baby Beetroot, gedreineer
handvol wilde roketblare / roketblare
1 klein butternut, in blokkies gesny
2 wiele fetakaas, in blokkies gesny
Nut & Seed Sprinkle
Honey & Wholegrain Mustard Dressing

Metode:

1. Stoom butternut in bietjie water in mikrogolf (5 minute) tot net gaar of bedruip met olyfolie en bak in oond by 180 °C tot net gaar (40 minute). Laat afkoel.
2. Rangskik roketblare op opdienbord of -bak.
3. Versprei heel Baby Beetroot eweredig oor opdienbak.
4. Rangskik butternutblokkies tussenin, gevolg deur fetakaasblokkies.
5. Net voor opdiening, sprinkel Nut & Seed Sprinkle oor.
6. Bedien met Honey & Wholegrain Mustard Dressing

After a good dinner one can forgive anybody, even one's own relatives. - Oscar Wilde

112
s l a a i



