

Bietenspread met kleine veldkers

Ingrediënten:

1 rauwe biet
75 gram ongezouten cashewnoten
1 hand vol kleine veldkers
1 eetlepel Drentse mosterd
scheut olijfolie
scheut citroensap
peper en zout

Bereiding:

Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen op een bord.

Snijd de bietjes en kleine veldkers in kleine stukjes.

Doe alle ingrediënten in een maatbeker en pureer met de staafmixer tot het een puree is. Maal niet te lang, anders wordt het te 'zalvig'.

Lekker op een blaadje witlof of een schijfje komkommer.

