KIKKOMAN

Geroosterde bietensalade met ricotta

totale tijd **60 min.** **10 min.** voorbereidingstijd **50 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.260 kJ / 300 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **10 g**
Koolhydraten: **32,0 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

360 g	rode biet
20 g	ingemaakte gember
1	teentje knoflook
20 ml	Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade
10 g	honing
100 g	ricotta
2 handenvol	rucola
2 handenvol	spinazie
1 el	zwarte sesamzaadjes
	Een paar muntblaadjes, voor garnering

VOORBEREIDING

Stap 1

360 g rode biet
Was de rode biet, wikkel deze in aluminiumfolie en rooster hem 45-50 minuten op een barbecue tot hij gaar is, of in de oven op 180-200 °C.

Stap 2

20 g ingemaakte gember - **1** teentje knoflook - **20 ml** Kikkoman Saus Gebaseerd Op Sojasaus En Sesamolie Voor Poke-Stijl Vissalade - **10 g** honing
Hak de gember en knoflook fijn en meng dit met de Kikkoman Pokesaus en honing tot een dressing.

Stap 3

100 g ricotta - **2 handenvol** rucola - **2 handenvol** spinazie - **1 el** zwarte sesamzaadjes - Een paar muntblaadjes, voor garnering
Snijd de geroosterde rode biet in partjes en schik deze op een bord. Breek de ricotta in kleine stukjes en verdeel deze over de biet, strooi er vervolgens de rucola en spinazie over. Besprenkel met de dressing, garneer met de muntblaadjes en bestrooi met de sesamzaadjes.