



Salade met rode biet en feta

Bereidingstijd: 20 à 25 min.

Ingrediënten – 4 porties

- 240 g volwaardige rijst
- 1 grote komkommer of 2 kleine komkommers
- 2 paprika's
- 500 g gekookte rode biet
- 400 g fetakaas
- 50 g gemengde sla
- 4 el olijfolie
- Peper van de molen



Bereiding

Kook de **rijst** gaar volgens de instructies op de verpakking.

Was ondertussen de **sla**, de **komkommer** en de **paprika's**. Hak de sla in reepjes en verdeel die over 4 borden of lunchboxen.

Snijd de komkommer eerst in de breedte en dan in de lengte in tweeën. Hak verder in schijfjes. Je hoeft de komkommer niet te schillen. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in hapklare stukjes.

Knip de verpakking van de **rode biet** open en giet het sap af. Snijd de bieten in stukken die ongeveer even groot zijn als de komkommerschijfjes. Voeg alle gesneden groenten toe aan de sla.

Giet de rijst af en laat even uitlekken. Verdeel de rijst daarna over de borden of lunchboxen met groenten. Lepel de **olijfolie** over de salade met rode biet en kruid met **peper** van de molen. Meng alles goed door elkaar.

Hak ten slotte de **fetakaas** in blokjes en werk er de salade mee af.