

Hoofdgerecht

Sukade | borretane ui | barbietola bieten |
peterseliewortel puree

1. Verwarm alvast borden voor
2. Verwarm de **sukade met rode wijn saus** in een pan op laag vuur
3. Verwarm de **peterseliewortel** puree in een pan
4. Verwarm de **stukjes biet** in een pan
5. Plaats de sukade op een bord (bewaar de saus)
6. Lepel een dot peterselie puree naast de sukade
7. Plaats de stukjes biet en **stukjes ui** (3 stuks per persoon) op/naast de sukade
8. Lepel als laatste de **rode wijn saus** over het gerecht