PS. food & lifestyle

FASE 2B

Mediterraan broodje met geitenkaas, rode biet en walnoten

15 minuten | 1 persoon

VOEDINGSWAARDE

Energie	**282 Kcal**
Koolhydraten	**12 g**
Eiwitten	**18.5 g**
Vet	**16.9 g**
Vezels	**0 g**

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 PS. food & lifestyle Mediterraan broodje
- 3 tl verse geitenkaas
- 1 (minimaal 100 g) gekookte rode biet in plakjes
- Handje rucola
- 5 walnoten
- 1 el balsamicoazijn

BEREIDINGSWIJZE

Snijd het broodje doormidden en rooster even onder de grill. Rooster de walnoten in een koekenpan en laat afkoelen. Besmeer het broodje met de geitenkaas en beleg met de plakjes biet. Besprenkel met de balsamicoazijn en verkruimel de walnoten eroverheen. Maak af met de rucola.