Salade de betterave et tomate au fromage de chèvre



Ingrédients

4

- 800 g de diverses betteraves crues
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de framboises
- 100 g de pignons de pin
- 0,2 dl de vinaigre balsamique
- 100 g de roquette
- 1 dl d'huile d'olive
- 200 g frais fromage de chèvre
- 50 g de Chutney de tomates Bresc
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Chutney à la tomate 325g

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 200°C. Éplucher et couper les betteraves en morceaux, les préparer avec poivre, sel et huile d'olive. Griller les betteraves en 15 à 20 minutes pour les faire dorer. Couper une croix sur la peau des tomates et les faire griller les 10 dernières minutes avec les betteraves. Les mariner avec le reste d'huile et du vinaigre balsamique. Détailler le fromage de chèvre et mélanger tous les ingrédients avec la roquette, saler et poivrer l'ensemble.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000