

# Bietensalade

## Wat heb je nodig

300 gram gekookte bietjes  
1 appel  
6 augurken  
10 sprietjes bieslook  
2 eieren  
1 eetlepel mayonaise  
1 theelepel olie



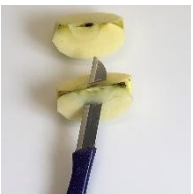
Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.  
Breng de eieren aan de kook en kook ze 8 minuten.  
Pel de eieren en snijd ze in stukjes.



Pel de bietjes als de schil er nog aan zit.  
Snijd de bietjes in plakken.  
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Was de bieslook en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de bieslook in kleine stukjes.  
Snij de augurken in plakjes.



Schil de appel en snijd hem in vieren.  
Haal het klokhuis eruit.  
Snijd de appel in kleine stukjes.



Doe de bietjes in een schaal.  
Doe de augurken bij de bietjes in de schaal.  
Doe de bieslook er ook bij.



Doe de stukjes appel ook in de schaal.  
Schenk de olie erover.  
Meng alles goed door elkaar.



Schep de mayonaise op de salade.  
Meng de mayonaise er doorheen.  
Schep de stukjes ei over de salade heen.