



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

# Frisse rauwkostsalade recept met rode biet, appel en pijnboompitten

## Ingrediënten

- 2 rode bieten
- 2 grote appels
- 1el kokosbloesemsuiker (Gula Java Brut van Amanprana)
- 1tl kruidenmix (Orac Botanico mix van Amanprana met chili)
- Een snufje fleur de sel (Khoisan fleur de sel van Amanprana)
- Een snufje peper
- 1el truffelolie
- 1 citroen, hier het sap van
- 2el pijnboompitten

## Extra info

---

### Recept geschikt voor:

4 stuks

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

10 minuten

### Bereidingstijd:

20 minuten

### Totale bereiding:

30 minuten

## Gebruikte producten

---

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van frisse rauwkostsalade recept met rode biet, appel en pijnboompitten

## Bereiding

De rode bieten en de appels schillen en met een handrasp raspen in een kom. Daarna aanmaken met de kokosbloesemuiker, het citroensap en 10 ml truffelolie. Afkruiden met kruidenmix, fleur de sel en peper en 20 minuten in de koelkast laten rusten zodat de smaken zich goed kunnen verspreiden. Bij het opdienen wat pijnboompitten over de rauwkost strooien. Smakelijk eten!

## Speciale wensen

---

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)