

## Koude rundertartaar met rode bietensalade

### Benodigheden

- 2 rundertartaar gebakken
- 200 gram rode bieten gekookt
- 2 kleine uien
- appelazijn
- 2 eetlepels citroensap (vers)
- 3 takjes dille
- peper
- zout



### Bereiding vooraf

Een dag voor het maken van de salade de rundertartaarjes bakken en de rode bieten koken en laten afkoelen (in de koelkast bewaren).

### Bereiding

Haal de tartaar 15 minuten voor de bereiding buiten de koelkast.

Snijd de rode bieten in kleine blokjes (of reepjes), snij de uien in kleine stukjes en de dille fijn, meng dit samen in een schaal.

Besprenkel de bietensalade met het citroensap en voeg een scheutje azijn toe.

Maak het geheel op smaak met peper en zout.