

## Bietensalade met peterseliebroodje

1 pakje gekookte bieten  
1 appel  
4 hardgekookte eieren  
2 bosuitjes  
1 theelepel mosterd  
1 theelepel honing  
1 eetlepel balsamico azijn  
3 eetlepels olijfolie

stokbrood  
boter  
peterselie

Snij de bieten, appel, eieren in blokjes van ongeveer 1 cm. Snij de bosuitjes in dunne ringetjes. Met alles samen met de mosterd, honing, balsamico azijn en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Snij ongeveer 2 eetlepels aan peterselie fijn. Meng het met 2 eetlepels zachte boter en een snufje zout. Snij het stokbrood in stukjes en smeer 1 kant in met de peterselieboter. Bak de broodjes goudbruin in een voorverwarmde oven op 180°C in ongeveer 10 minuten.