



GEROOSTERDE BIETEN MET GEROOSTERDE RICOTTA

INGREDIENTEN

- 500 gram gekookte bieten
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram ricotta
- 10 gram bieslook
- 1 citroen
- Handvol basilicumblaadjes
- Bakpapier

UITLEG

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de bieten in partjes van ca. 1 cm. Meng met 1 eetlepel olijfolie en versgemalen peper.

Stort de ricotta ondersteboven op een met bakpapier beklede bakplaat.

Verdeel de bieten over de bakplaat en rooster ca. 30 minuten in de oven.

Snijd de bieslook heel fijn. Rasp de gele schil van de citroen. Meng de bieslook en het citroenrasp met de rest van de olie en breng op smaak met versgemalen peper.

Verdeel de bieten over een platte schaal. Verdeel de ricotta erover. Besprenkel met de bieslookolie. Bestrooi met de blaadjes basilicum.

BIJGERECHT

2 PERSONEN

50 MINUTEN

ZIE MEER OP: