

**BIETJES: GEHELE JAAR VERKRIJGBAAR**

## RECEPT 3

Het lekkere aan geroosterde bietjes is dat alle smaak erin blijft. En het roosteren is nog makkelijk ook, schuif de bieten een uurtje in de oven en klaar. Jonge bietjes zijn fris en zoet en worden meestal in bosjes verkocht. Als ze (nog) niet verkrijgbaar zijn, koop dan winter bieten. Dat zijn bieten zonder loof, die 's winters koel bewaard worden. Neem het recept als leidraad, maar als u restjes spinazie, rucola, peterselie over heeft, gooi het er lekker erdoorheen!



-  **Voorgerecht**
-  Hoofdgerecht
-  Dessert
-  Hapje
-  Taart
-   **Vegetarisch**
-  **4 personen**



***Geroosterde bietjes met geitenkaas en salsa verde***  
*Heerlijk voorgerecht*

### **Ingrediënten:**

- 12 kleine bietjes
- 200 gram verse geitenkaas
- 1 bos peterselie
- 1 flinke hand geplukte dragon
- 1 theelepel mosterd
- Peper en zout
- Olijfolie

### **Materialen:**

- Oven
- Keukenmachine
- Keukenmes

### **Bereidingswijze:**

Verwarm de oven voor op 200 graden. Rooster de bieten gedurende 1 uur en laat ze afkoelen. Pel ze met de hand, of schil ze en snijd ze in grove stukken. Draai de peterselie, dragon en mosterd fijn in de keukenmachine en voeg zoveel olijfolie toe dat je een dikke puree krijgt. Breng op smaak met peper en zout. Leg de bieten in het midden van een bord, schep de salsa verde er royaal overheen en brokkel vervolgens de geitenkaas erover.

### **Wijnsuggestie:**

Tramin, Alto adige, Sauvignon: Stuivend, geurig, vlierbloesem, citroenschil, overweldigend! Combineert geweldig met tuinbonen, doperwten, munt en ricotta, basilicum en citroen, maar het allerbeste huwelijk is dat met geitenkaas! **(Actieprijs € 9,95 per fles\*)**

*\*verkrijgbaar bij Pomodori*