

DINNERLY



Gebakken ricotta en peer met pitachips en salade met pompoenpitten



ca. 25min



2 personen

Zachte, smeuïge ricotta uit de oven is een heuse lekkernij. De fijne zoet-zure smaak van de kaas gaat goed samen met zoete peer en een frisse salade, en dat is precies wat je vandaag op tafel zet. Bak er zelf nog wat chips van pitabroodjes bij en je hebt een maaltijd die kleurrijk, luxe en verrassend simpel is.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's¹
- 1 kuipje ricotta⁷
- 25g pompoenpitten
- 1 peer
- 1 komkommer
- 50g rode babysnijbiet

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3,5el balsamicoazijn¹⁷
- ½tl mosterd¹⁰
- 1tl honing
- olijfolie
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine ovenschaal
- kleine koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

Overgebleven pita's kun je prima invriezen. Zo blijven ze maanden goed.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 762kcal, vet 35.3g, koolhydraten 82.2g, eiwit 27.6g



1. Pita voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij of pers deze heel fijn. Meng de knoflook met 1-2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Snij **2-3 pita's** in repen van 2-3cm breed. Verdeel de **repen** over een bakplaat met bakpapier en wrijf ze in met de **knoflookolie**.



2. Ricotta en pita bakken

Kieper de **ricotta** in een kleine ovenschaal, bedruip met 1tl olijfolie en bestrooi met een snuf peper en zout. Zet op een ovenrek en bak 5min in de oven. Zet dan de bakplaat met de **pita's** onder de **ricotta** en bak het geheel 10-13min tot de **pita-chips** knapperig zijn. Verwarm een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pompoenpitten** 2-4min tot ze goudbruin zijn.



3. Peer sudderen

Schep de **pompoenpitten** uit de pan en zet opzij. Snij de **peer mét schil** in vieren, verwijder het klokhuis en snij in blokjes van ca. 1cm. Doe 3el balsamicoazijn, 2el water, 1tl honing en een snuf peper en zout in de koekenpan en roer goed door. Verhit op middelhoog vuur en voeg zodra het mengsel begint te borrelen de **peer** toe. Bak 1-2min en haal de pan dan van het vuur.



4. Salade mengen

Halveer de **komkommer** in de lengte en snij in schijfjes van 0,5cm dik. Hussel de **babysnijbiet**, de **pompoenpitten** en de **komkommer** door elkaar met 1tl balsamicoazijn, 1el olijfolie, 1-2tl water en 1/2tl mosterd. Kruid naar smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Schep de **salade** over de borden, verdeel de **ricotta** erover en bestrooi met de **peer**. Serveer met de **pita's**.



6. Nog meer smaak

Voor extra Italiaanse flair kun je wat tijm over de ricotta strooien voordat je 'm in de oven zet – verse tijm of gedroogd uit een potje, allebei lekker!