



Winterse ovengroenten met feta

en walnotensaus



30-40min



2 personen

Wat maakt deze winterse ovengroenten van spruitjes, wortel, ui en rode biet nou zo onweerstaanbaar? Wat dacht je van de hartige topping van feta, sesam, citroentijm en sumak en de heerlijke saus van walnoten, knoflook en ahornsiroop - het heeft geen enkele zin om je hier tegen te verzetten, dit is een echte smaakbom!

Wat je van ons krijgt

- 2 tenen knoflook
- 100g walnoten ¹⁵
- 1 rode biet
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 400g spruitjes
- 1 kuipje ahornsiroop
- 10g verse citroentijm
- 10g zwarte sesam ¹¹
- 1 zakje sumak
- 150g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker

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

Kooktip

Rode biet geeft rood af, draag evt. keukenhandschoenen en een schort.

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 971kcal, vet 76.8g, koolhydraten 43.3g, eiwit 28.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Leg de **ongepelde knoflook** en de **walnoten** ca. 10min op een bakplaat met bakpapier in de nog voorverwarmende oven. Schil de **rode biet** en pel de **ui** en snijd ze in partjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd schuin in plakjes. Snijd grotere **spruiten** doormidden.



4. Kruiden voorbereiden

Pluk **1-2el citroentijm** van de steeltjes en meng met de **sesam** en de **sumak**.



2. Groenten bakken

Neem de **walnoten** en de **knoflook** na ca. 10min uit de oven. Leg de **rode biet, ui, wortel** en de **spruitjes** op de bakplaat. Hussel om met 2el olijfolie en 1tl zout, verdeel gelijkmatig en zorg voor genoeg ruimte tussen de **groenten**. Bak in 20-25min goudbruin in de oven. Schep halverwege een keer om.



5. Fetacrumble maken

Verkruimel de **feta** en meng met de **kruiden**.



3. Saus pureren

Hak de **walnoten** grof. Pel de **knoflook** en doe samen met **3/4e van de walnoten, 1el ahornsiroop, 1el olijfolie** en 2tl balsamicoazijn in een hoge (maat)beker en pureer grof met een staafmixer. Voeg 50-75ml toe en pureer zo glad mogelijk. Proef en breng de **sous** naar wens op smaak met **meer ahornsiroop, balsamicoazijn** en zout.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **ovengroenten** over borden en bestrooi met de **fetacrumble**. Besprenkel met de **walnootsaus** en bestrooi met de **rest van de walnoten, wat citroentijmblaadjes** en (versgemalen) peper.