



Geroosterde rode biet met geitenkaas

met gegrilde peer en volkoren baguette



ca. 30min



2 personen

Dit gerecht werkt als voorgerecht, als chic hoofdgerecht én als bijdrage aan een groepsmaaltijd. De rode biet wordt heerlijk mals in de oven en gaat goed samen de romige geitenkaas. Om die sterke smaken te balanceren voeg je gegrilde peer en verse spinazie toe, en voor de crunch zijn er pistachenoten en een bruine baguette. Ziet er mooi uit, smaakt nog veel beter.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode bieten
- 1 peer
- 20g pistachenoten⁵
- 2 volkoren baguettes^{1,3}
- 100g babyspinazie
- 1x zachte geitenkaas²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- balsamicoazijn⁴

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- grillpan
- dunschiller

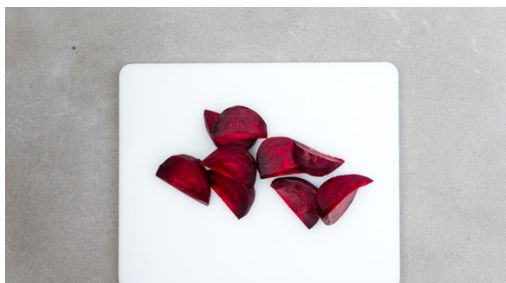
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Sesamzaad (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4), Noten (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

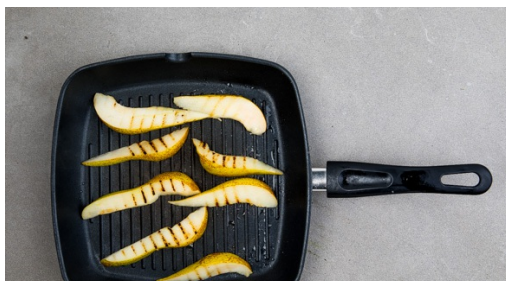
Voedingswaarde per portie

calorieën 757kcal, vet 35.4g, koolhydraten 82.3g, eiwit 25.4g



1. Rode bieten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **rode bieten** en snijd ze in partjes van 2-3cm breed. **Pas op: rode biet** kan nogal vlekken. Het is daarom aan te raden keukenhandschoenen en evt. een schort te dragen.



4. Peer bakken

Snijd de **peer** in de lengte in vieren, verwijder het klokhuis en wrijf de parten in met ½el olijfolie. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur en bak de **peer** in 2-3min per kant goudbruin.



2. Rode bieten roosteren

Leg de **rode bieten** op een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster de **bieten** in 15-20min gaar in de oven.



5. Pistachenoten hakken

Hak de **pistachenoten** grof. Bak de **broodjes** 4-5min in de oven tot ze knapperig zijn.



3. Dressing maken

Doe 2el balsamicoazijn en een flinke snuf suiker in een kleine kookpan en breng kort aan de kook op middelhoog vuur. Zet dan het vuur lager en laat inkoken tot ca. ⅔ van het oorspronkelijke volume. Roer 1el olijfolie erdoor en breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



6. Afmaken en serveren

Meng de **spinazie** met de **helft van de dressing** en schep de **peer** en **rode biet** erdoor. Verkrummel de **geitenkaas** boven de **salade**. Bedruppel met de **rest van de dressing** en bestrooi met de **pistachenoten**. Snijd de **broodjes** in plakjes en serveer ze bij de **salade**.