

DINNERLY



Gebakken ricotta met nectarine en pitachips met salade



ca. 25min



2 personen

Zet je schrap voor een smaakexplosie. Onze dream chef Elisabeth heeft een dream team aan ingrediënten bij elkaar gezocht: warme ricotta en geurige, zoete nectarine, geserveerd met pompoenpitten en zelfgemaakte pitachips. Zoiets heb je nog nooit geproefd – en zoiets zal je keer op keer willen eten.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's¹
- 1 kuipje ricotta⁷
- 1 nectarine
- 1 komkommer
- 50g rode babysnijbiet
- 1 zakje pompoenpitten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1teen knoflook
- 2,5el balsamicoazijn¹⁷
- 0,5tl mosterd¹⁰
- 0,5tl honing
- olijfolie
- peper en zout

KOOKGEREI

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

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

KOOKTIP

Bij grote honger kun je ook meer pita's gebruiken. Overgebleven pita's kunnen gewoon ingevroren worden.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 764kcal, vet 35.5g, koolhydraten 83.2g, eiwit 28.1g



1. Pitachips voorbereiden

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



2. Ricotta en pita's bakken

Kieper de **ricotta** in een kleine ovenschaal, bedruppel met 1tl olijfolie en kruid met wat peper en zout. Zet de schaal op een rooster of bakplaat en bak de **ricotta** 5min in de oven. Schuif dan de plaat met de **pita's** onder de **ricotta** en bak 10-13min mee tot de **pitachips** knapperig is.



3. Nectarine bereiden

Halveer de **nectarine**, verwijder de pit en snij het **vruchtvlees** in stukjes van ca. 1cm. Verwarm in een kleine kookpan op middelhoog vuur 2el balsamicoazijn, 1/2tl honing en een snuf peper en zout. Voeg zodra dit mengsel begint te borrelen de **nectarine** toe. Bak 1-2min. Haal de pan van het vuur en zet opzij.



4. Salade mengen

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in plakjes van ca. 0,5cm dik. Meng de **babysnijbiet**, **pompoenpitten** en **komkommer** met 1el olijfolie, ca. 1tl balsamicoazijn, 1-2tl water en 1/2tl mosterd. Breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **ricotta** en **nectarine** over de borden. Serveer met de **pitachips** en de **salade**.



6. Italiaanse kruiden erbij?

Ricotta is natuurlijk een Italiaanse kaas. Je kunt deze verfijnen met verse Italiaanse kruiden, als je die hebt liggen. Strooi wat fijngesneden basilicum erover, of wat blaadjes verse tijm.