

DINNERLY



Gebakken ricotta met pruimen met pitachips en frisse salade



ca. 25min



2 personen

Zet je maar schrap, want dit gerecht is een echte smaakexplosie. Dat is voor een groot deel te danken aan een bijzonder dream team: zachte ricotta gebakken in de oven gecombineerd met een grove pruimenpuree. Die puree breng je verder op smaak met balsamicoazijn en honing. Die heerlijkheden serveer je met knapperige chips van pitabroodjes en een frisse salade met pompoenpitten. Haast te véél smaken – maar het werkt!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pak pita's¹
- 1 kuipje ricotta⁷
- 2 pruimen
- 1 komkommer
- 100g rode babysnijbiet
- 25g pompoenpitten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2,5el balsamicoazijn¹⁷
- ½tl mosterd¹⁰
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

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.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 957kcal, vet 36.3g, koolhydraten 121.7g, eiwit 34.9g



1. Pita snijden

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



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 op een rooster of bakplaat en bak ca. 5min in de oven. Zet daarna de plaat met **pita's** onder de **ricotta** en bak alles nog eens 10-13min tot de **pitachips** knapperig zijn.



3. Pruimen op smaak brengen

Halveer de **pruimen** en verwijder de pit. Snij het **vrucht vlees** in kleine stukjes. Verwarm 2el balsamicoazijn, 1/2tl honing en een snuf peper en zout in een kleine koekenpan op middelhoog vuur. Doe zodra het mengsel kookt de **pruimen** erbij en bak 1-2min. Neem dan de pan van het vuur en zet opzij.



4. Salat mixen

Halveer de **komkommer** in de lengte en snij in plakjes van ca. 0,5cm breed. Meng de **snijbiet**, de **pompoenpitten** en de **komkommer** met ca. 1tl balsamicoazijn, 1el olijfolie, 1-2tl water en 1/2tl mosterd. Proef of je peper en zout wil toevoegen.



5. Afmaken en serveren

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



6. Italiaanse flair

Heb je een paar minuutjes kooktijd over? Dan kun je de pompoenpitten snel nog even roosteren. Veeg de kleine koekenpan schoon, verhit 'm zonder olie en rooster de pitten al roerend 2-4min op middelhoog vuur. Let op: ze kunnen snel aanbranden.