



Gebakken feta met pistachekorst en geroosterde bietjes

🕒 35 + 30 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 kg rauwe biet (geschild)
- ★ 1 citroen
- ★ 50 g pistachenoten (gepeld)
- ★ 6 el olijfolie
- ★ 1 bosje platte peterselie
- ★ 25 g bloem
- ★ 1 ei
- ★ 2 plakken feta (gehalveerd)
- ★ 2 el zonnebloemolie
- ★ 75 g veldsla



MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer met hakmolen, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil intussen de bieten.
3. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil eraf en pers de vrucht uit.
4. Snijd de bieten in partjes van ca. 1 cm.
5. Meng met 2 el olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
6. Verdeel de bietjes over de bakplaat en rooster ca. 30 minuten in de oven.
7. Schep halverwege om.
8. Snijd de peterselie fijn.
9. Meng de rest van de olijfolie, het citroensap en de peterselie tot een geurige kruidenolie.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Doe de pistachenoten in de hakmolen en hak fijn.
12. Doe de fijngehakte noten op een bord.
13. Schep de bloem op een tweede bord en klop het ei los in een diep bord.
14. Dep de plakken feta droog met keukenpapier en halveer ze.
15. Haal ze eerst door de bloem, vervolgens door het ei en tot slot door de fijn gemalen pistachenoten.
16. Verhit de zonnebloemolie in een koekenpan en bak de feta rondom knapperig en lichtbruin.
17. Verdeel de veldsla over de borden.
18. Leg de bietjes en pistachefeta erop en besprenkel de sla met wat kruidenolie.
19. Bestrooi met citroenrasp naar smaak.

Tip: Kruidenolie maken als een pro doe je zo: blancheer de peterselie 15 seconden in kokend gezouten water. Laat afkoelen in water met ijsblokjes. Dep droog, mix de olie zoals in het recept en zeef met een kaasdoek. Zo krijg je felgroene peterselie-olie.

Bron: boodschappen.nl