



KOKEN MET EEN BUDGET

Traybake met biet, geitenkaas en honingkruim

HOOFDGERECHT

🕒 20 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 g rode bieten (gekookt)
- 🛒 300 g aardappelschijfjes (koelvers)
- 🛒 150 g geitenkaas (zacht)
- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 1 snee wit casinobrood
- 🛒 ½ teentje knoflook
- 🛒 1 tl honing
- 🛒 ½ tl gedroogde tijm

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier of ovenschotel ingevet),
staafmixer met hakmolen

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bieten in plakjes van 8 mm.
3. Verdeel de aardappelschijfjes en bietenplakjes dakpansgewijs over de bakplaat.
4. Verkruimel de geitenkaas grof en strooi over de aardappel en biet.
5. Besprenkel met de olie en breng op smaak met zout en peper.
6. Rooster de aardappelschijfjes en biet in de oven in 20 minuten goudgeel en gaar.
7. Maal intussen in de hakmolen het brood (met korst) met de knoflook fijn.
8. Rooster in een droge koekenpan het broodkruim lichtbruin en krokant.
9. Voeg de honing en tijm toe en rooster nog 1-2 minuten.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Bestrooi de traybake uit de oven met het krokante honingkruim.



Bron: boodschappen.nl