



Traybake met winterpeen en cottagecheese

2 PERSONEN

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥗 400 g kikkererwten in blik
- 🥗 250 g krieltjes vastkokend
- 🥗 500 g winterpeen
- 🥗 2 rode uien
- 🥗 1 el milde olijfolie
- 🥗 ½ bosje verse dille
- 🥗 100 g cottagecheese
- 🥗 ½ teen knoflook
- 🥗 1 el extra vierge olijfolie
- 🥗 ½ biologische citroen



MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, staafmixer met hoge beker

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Spoel de kikkererwten onder koud stromend water en laat uitlekken.
3. Boen de krieltjes schoon en halveer de grote krieltjes.
4. Schil de winterpeen en snijd in de lengte in 4 parten.
5. Snijd de dikkere winterpenen in 6 parten.
6. Snijd de rode uien in parten van 1 cm.
7. Verdeel de kikkererwten, krieltjes, winterpeen en ui over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met de milde olijfolie.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout en bak in 35-40 minuten in de oven gaar.
9. Snijd ondertussen de dille grof.
10. Doe de cottagecheese, de helft van de dille, de knoflook en de extra vierge olijfolie in de hoge beker van de staafmixer en pureer glad.
11. Boen de citroen, rasp de gele schil en meng erdoor.
12. Snijd de vrucht in parten.
13. Haal de bakplaat uit de oven, verdeel de citroenparten en de rest van de dille erover en serveer de whipped cottagecheese in een kom erbij.

TIP: De volgende dag ook nog heerlijk als lunch.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)