



Knolselderij-traybake met winterpeen, pesto en witte kaas

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 300 g knolselderij
- 🍷 300 g winterpeen
- 🍷 100 g witte kaas
- 🍷 1½ el milde olijfolie
- 🍷 ½ citroen
- 🍷 60 g groene pesto
- 🍷 85 g rucola slamelange

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de knolselderij en winterpeen en snijd in repen van ca. 5 cm.
3. Snijd de witte kaas in vier gelijke stukken en meng met $\frac{2}{3}$ van de olie.
4. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil van de halve vrucht en pers deze helft uit.
5. Meng de pesto met 1 el citroensap en roer door de groente.
6. Verdeel de groente en witte kaas over een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi met peper en eventueel zout.
7. Bak ca. 30 minuten in de oven.
8. Schep halverwege om.
9. Meng de sla met de rest van de olie, een ½ el citroensap en peper.
10. Verdeel de sla over borden, leg de groente erop en breek de stukken witte kaas erover.
11. Besprenkel met de rest van de pesto en ½ tl citroenrasp.

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

