



Warme bietensalade met feta uit de oven

Ingrediënten:

- 100g fetakaas, in blokjes gesneden
- 4 el olijfolie
- 250g gekookte bieten, in plakjes gesneden
- 2 el balsamico azijn
- 1-2 stronken witlof, in repen gesneden
- 1 grote peer, in blokjes gesneden
- een handjevol pijnboompitten
- een handvol verse platte peterselie

Bereiding

Verwarm de oven op 200graden en doe de blokjes feta samen met 1 el olijfolie in een ovenschaaltje.

Bak de blokjes in circa 15 minuten goudbruin en doe de plakken biet ondertussen met de resterende olijfolie en eetlepels balsamicoazijn in de koekenpan. Bak ze een paar minuten in de dressing af en verdeel de bietenplakjes over de borden.

Bak de pijnboompitten zonder enige olie in een andere pan tot ze goudbruin zijn en leg ze aan de kant. Strooi de witlof, de peer en peterselie over de bietenplakjes en leg de blokjes fetakaas uit de oven eroverheen. Bestrooi met de pijnboompitten, een beetje extra olijfolie en serveer terwijl alles nog warm is.

Voor 2 personen als avondeten

