

# Recept!

## Bietjes uit de oven met geitenkaas

### Ingrediënten

800 gram rode bieten  
olijfolie  
Takje rozemarijn  
2 teentjes knoflook  
Peper/zout  
Zachte geitenkaas  
1 runderworst

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Schil de bieten en snij in kleine partjes.

Leg de bietjes in de ovenschaal en giet er royaal olijfolie overheen.

Breng de bietjes op smaak met wat peper en zout en wat gehakte rozemarijn.

Hak de knoflook in grove stukken (mag met schil) en leg dit tussen de bietjes.

Rooster de bieten in ongeveer 30 minuten gaar.

Haal de bietjes uit de oven.

Verkruimel tenslotte de geitenkaas over de geroosterde bietjes.

Serveer de bietjes uit de oven met de runderworst.

### Eetsmakelijk

Onze *inspiratie*: [www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl)  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel