

Recept!

Traybake met verse vijgen, rode biet & ricotta

Ingrediënten

500 gram gekookte rode biet
250 gram ricotta
3 eetlepels balsamicoazijn
5 eetlepels olijfolie
2 rode uien
40 gram amandelen
4 verse vijgen
800 gram lima bonen

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de bieten en ui in dunne parten. Doe de bonen in een vergiet en spoel af onder koud stromend water. Laat uitlekken.

Stort de ricotta in het midden van een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de biet, ui en bonen met het karwijzaad en verdeel rondom de ricotta. Besprenkel met de azijn en olie en bestrooi met peper en eventueel zout.

Rooster ca. 20 min. in het midden van de oven. Hak ondertussen de amandelen grof en halveer de vijgen.

Neem de bakplaat uit de oven, breek de ricotta in stukken en verdeel met de amandelen en vijgen over de plaat.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Allerhande
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel