

Gepofte bietjes met cottage cheese & ras el hanout



*Bereidingstijd: ca. 20 minuten
+ 1 uur oven*

Ingrediënten voor 4-6 personen

1 kg rauwe (mix van bijv. oerbiet,
chioggia & gele) bietjes
1 dl koolzaadolie
peper en zout
bosje verse tijm en/of oregano
400 g cottage cheese
ca. 2 el ras el hanout

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schrob de bietjes goed schoon en verwijder de steeltjes en kroontjes (zit veel zand).

Scheur aluminiumfolie in passende stukken en leg op elk een bietje, besprenkel met wat olie en bestrooi met peper en zout. Verdeel er wat groene kruiden over en pak de bietjes goed in.

Pof de bietjes in het midden van de oven in ca. 1 uur gaar.

Open vlak voor het serveren de pakketjes biet, verwijder het groen en snijd in stukken.

Verdeel de bietjes over borden of een schaal, verdeel de cottage cheese erover, bestrooi met wat ras el hanout en druppel er wat olie over. Serveer direct.