

BIETEN UIT DE OVEN

MET SPICY TAHINI, GEMBER EN ZA'ATAR

INGREDIËNTEN

bieten	1 kilo grote gekleurde, 600 g na het roosteren en pellen
rode peper	1 kleine
tahini	50 g
citroen	1, sap
Maldon-zout	
knoflook	3 tenen, geperst
ginger	4 cm
olijfolie	3 el + wat extra voor garnering
dadelmelasse	2 el
za'atar	1 el

GARNERING

rode ui	1/2
hazelnooten	40 g
dille	



parve vegan

◆ Verwarm de oven voor op 260 graden of zo hoog als je oven kan. ◆ Doe de bieten in een ovenschaal. Rooster ongeveer 1 uur en schud de schaal af en toe, zodat ze goed roosteren aan alle kanten. ◆ Laat de bieten afkoelen en pel ze dan. Gebruik hierbij handschoenen. Snijd de bieten in dunne plakken en verdeel over een serveerbord.

◆ Verwijder de zaden en lijsten uit de rode peper en snijd in kleine blokjes. ◆ Meng de tahini met het citroensap en een beetje water. Meng dit heel goed tot je een dikke, romige saus hebt. ◆ Voeg dan rode peper, 1 theelepel zout en de knoflook toe. ◆ Schil de ginger en snijd in stukjes, van luciferformaat. ◆ Snijd de rode ui in heel dunne ringen; je gaat deze rauw gebruiken, dus hoe fijner hoe beter. ◆ Rooster de hazelnooten, verwijder de velletjes en hak ze grof.

◆ Gebruik een kleine lepel om kleine beetjes tahini over de bieten te verdelen. ◆ Verdeel de helft van het oliemengsel op dezelfde manier als de tahini. ◆ Verdeel dan de uien over een serveerschaal en daarna de noten, rode peper, de rest van het oliemengsel en dille toe en tot slot wat extra za'atar.