



Bieten uit de oven met walnoot yoghurtdressing

Bereiding

Bereid eerst de bietjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de bietjes in een braadslede en verdeel de knoflook, tijm en het laurierblad erover. Breng op smaak met zout en peper en verdeel er 3 el olijfolie over. Schud de braadslede zodat alles goed is vermengd en dek strak af met aluminiumfolie. Laat in de oven staan tot de bietjes gaar zijn. Dit duurt ongeveer een uur, ze zijn gaar als er een mes makkelijk doorheen glijdt.

Draai de oven naar 180 graden. Verdeel de walnoten over een bakplaat en rooster ze 5-7 minuten, tot ze lekker beginnen te ruiken.

Laat de bietjes afkoelen tot je ze kunt vasthouden, snijd de boven- en onderkant eraf en verwijder de velletjes. Snijd de bietjes door de helft of in vieren en leg ze in een grote schaal. Giet er terwijl ze nog warm zijn het citroensap, 2 el olijfolie en wat zwarte peper overheen. Laat afkoelen.

Maak in een kleine kom de dressing. Roer yoghurt en zure room door elkaar en roer de knoflook, zout en peper erdoor.

Schep de afgekoelde bietjes en ongeveer twee derde van de geroosterde walnoten lichtjes door de dressing met het grootste deel van de biesloof of de dille. Stapel de bietjes in diepe borden en strooi er de overgebleven walnoten en bieslook of dille overheen. Maak af met waterkers of rucola.

Ingrediënten

Voor 4 personen

1 kg Babybietjes
schoongeboend en
gehalveerd of grotere
bieten in vieren gesneden

4 teentjes knoflook, met
velletje geplet en
verwijderd

4 takjes tijm

3 laurierblaadjes

5 el Olijfolie

75g halve walnoten

Sap van een halve citroen

Zeezout en versgemalen
peper

Voor de dressing

4 el Volle yoghurt

2 el Zure room

1 klein teentje knoflook,
met wat ruw zeezout tot
pasta gestampt (of uit de
vijzel)

Handje bieslook of dille

Voor erbij

Een paar handjes
waterkers of rucola