

GEROOSTERDE BOSPEEN MET CITRUSDRESSING

Land: Arabisch

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 15 minuten + 30 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 bos bospeen
- 1,5 el za'atar
- 1/2 tl chilipoeder (of naar smaak)
- olijfolie
- 1/2 citroen (alleen het sap)
- 1/2 sinaasappel (alleen het sap)
- 1 tl honing
- 1 handje pistachenootjes
- 1 granaatappel

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd het loof van de bospeen en verwijder het onderkantje van de wortels. Snijd eventuele dikke wortels in de lengte doormidden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en meng hierop de bospeen met de za'atar, chilipoeder, peper, zout en een scheut olijfolie. Hussel alles om. Bak de bospeen ca. 30-35 minuten in de oven tot de wortels zacht zijn en een mesje er makkelijk doorheen gaat.

Maak ondertussen de dressing. Meng hiervoor citroensap, sinaasappelsap, honing, peper, zout en 1 el olijfolie. Proef of je de smaak zo goed vindt, maak eventueel zuurder met meer citroensap of zoeter met meer honing. Haal vast de granaatappelpitjes uit de granaatappel en hak de pistachenootjes grof.

Meng de bospeen met de dressing. Maak af met de granaatappelpitjes en pistachenootjes en serveer.

TIPS

- Je kunt alle losse elementen van tevoren voorbereiden. Zet de wortels vast klaar op de bakplaat en maak de dressing. Een half uur voor je gaat eten schuif je de wortels in de oven

en vlak voor het serveren maak je alles af.

- Het is ook lekker om voor het serveren nog wat feta te verkruimelen over de wortels.