



geroosterde raapjes, bieten en sjalotten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 bussels raapjes (in verschillende kleuren)
1 bosje rode bietjes
6 kleine sjalotten
olijfolie
1 citroen (sap)
1 scheutje sherry
1 scheutje balsamico
peper en zout
4 eetlepels gemengde kruiden (fijngesneden, bv. bieslook, koriander, peterselie, basilicum)
1 potje yoghurt

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Schil de raapjes en de bieten. Snij ze in kwartjes en schik ze in een ovenschaal. Voeg de ongepelde sjalotten ook toe. Besprenkel met olijfolie en citroensap. Zet ± 30 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Schud af en toe met de ovenschaal.
- 3.** Haal de sjalotten uit de ovenschaal en verwijder de schil. Doe ze in een mengbeker en voeg een scheut olijfolie, sherry, balsamico, peper en zout toe. Mix glad.
- 4.** Schik de rapen en bieten in een schaal en meng met de vinaigrette. Werk af met toefjes yoghurt en kruiden.