

Rode bieten met Zhoug

Zhoug is een gedurfde en veelzijdige kruidenpasta met koriander, kruidnagel, peterselie en groene chilipeper. Meng het met yoghurt voor een heerlijke kruidige dipsaus of gebruik het als marinade om gevogelte, vlees of groenten mee op smaak te brengen.

Of maak dit lekkere bijgerecht met rode bieten!

| | |
|------------------|-------------|
| Menugang: | Bijgerecht |
| Type gerecht: | Vegetarisch |
| Aantal personen: | 4 |
| Bereidingstijd: | 100 minuten |

Zhoug is een gedurfde en veelzijdige kruidenpasta met koriander, kruidnagel, peterselie en groene chilipeper. Meng het met yoghurt voor een heerlijke kruidige dipsaus of gebruik het als marinade om gevogelte, vlees of groenten mee op smaak te brengen.

Of maak dit lekkere bijgerecht met rode bieten!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Was de rode bieten goed en smeer in met olijfolie, peper en zout en pak ze per stuk stevig in aluminium folie. Leg ze op een bakplaat en rooster voor 1 uur in de oven.
3. Plaatst op een andere bakplaat de pompoenpitten, pijnboompitten en komijnzaadjes en rooster deze voor 5-7 minuten mee en laat afkoelen.
4. Haal na 1 uur de bieten uit de oven, verwijder het folie, als je met een mes makkelijk de biet door kan snijden dan zijn ze gaar, zo niet stop ze dan nog even terug.
5. Als de bieten gaar zijn, pak ze dan allemaal uit en stap fijn met een stampot stamper en stop ze nog 15 minuten in de oven zodat de buitenkant en de randjes krokant worden.
6. Maak een dressing met 2 eetlepels Roma olijfolie en de zhoug
7. Plaats de bieten op een grote schaal, druppel de zhoug dressing er over, verkruidde feta en de pitten. Serveer direct.

Ingrediënten

- 5 rode bieten
- 75 gram feta
- 3 eetlepels Zhoug
- 3 eetlepels Roma olijfolie
- 1 eetlepels pijnboompitten
- 2 eetlepels pompoenpitten
- ½ eetlepel komijnzaad
- Zout en peper

accessoires