

de lekkerste RECEPTEN met het KIPHAMMETJE



Ingrediënten:

voor 4 personen

1 kiphammetje
500 gram rauwe gele bieten
500 gram rauwe rode bieten
80 gram zonnebloempitten
90 ml ahornsiroop
4 eetlepels sherry-azijn
4 eetlepels olijfolie
2 tenen knoflook
20 gram kervel
60 gram rucolasla
grof zeezout en zwarte peper

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C.
2. Was de bieten goed en verpak ze per 3 stuks in aluminiumfolie. Rooster de bieten in de oven tussen de 40 en 90 minuten afhankelijk van het formaat. Controleer regelmatig of ze gaar zijn (kan sterk wisselen per biet): de biet is gaar als een scherp mes er gemakkelijk in glijdt.
3. Spreid de zonnebloempitten uit in een ovenschaal en rooster ze tegelijk met de bieten 8 minuten in de oven tot ze licht gekleurd zijn.
4. Verwijder de kartonnen wikkel van het kiphammetje en leg het kiphammetje met de folie in een ovenschaal. Plaats deze in de 200 °C oven en bak het kiphammetje in 60 minuten gaar.
5. Wikkel intussen de gare bieten uit het folie en schil ze als ze nog warm zijn met een aardappelschilmesje. Snijd de bieten doormidden, in vieren of in blokjes van 2 tot 3 cm.
6. Laat de bieten verder afkoelen en vermeng deze vervolgens in een schaal met de overige ingrediënten maar nog zonder de rucola. Proef de salade, deze moet duidelijk een zoete smaak hebben, voeg zo nodig nog wat zout en peper toe.
7. Schep de rucola en de bieten mooi op een schaal.
8. Snijd het kiphammetje in mooie plakken en serveer de salade van geroosterde biet hierbij.

Eet smakelijk!

