

Geroosterde bietjes



Met feta

Ingrediënten voor circa 4 personen:

- 4 bosbietjes
- 4 rode uien
- 2 eetlepels olijfolie
- 1-2 theelepels tijm
- 200 gram feta

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de bietjes en de uien en snij ze in 8 parten.
3. Vermeng de uien- en bietenpartjes met olijfolie en tijm.
4. Doe dit mengsel in een ruime ovenschaal en rooster het gaar in circa 30 minuten.
5. Snij de feta in blokjes.
6. Strooi 5 minuten voor het opdienen de feta over het bietenmengsel en laat dit nog even mee roosteren.

Feta

Feta komt oorspronkelijk uit Griekenland en wordt gemaakt van rauwe schapenmelk, soms aangevuld met wat geitenmelk.

Alleen feta die op traditionele wijze is geproduceerd in Griekenland mag de naam feta dragen.

In veel andere landen wordt een soortgelijke kaas gemaakt, met melk van geit, schaap of koe. Het mag dan geen feta heten.

In Nederland wordt ook een soort feta gemaakt, bijvoorbeeld door Hansketien van geitenmelk, ze noemen het Grie.

Feta is een vrij jonge kaas en wordt in pekelwater bewaard, eenmaal uit het water droogt de kaas snel uit. De structuur van de kaas is vrij brokkelig.

De smaak is fris, zout en pittig. Feta smaakt heerlijk in salades en groenteschotels.

Feta bevat onder andere veel eiwitten en gemiddeld 45% vet.