

PASTINAAK IN RODE BIETSAUS



2 pastinaak
2 gekookte rode bietjes
1 limoen
Handvol pompoenpitten
Zwarte peper van de molen
Grof zeezout

- *Mix de rode bietjes heel fijn in de keukenmachine en leng eventueel aan met een beetje groentebouillon*
- *Schil de pastinaak, snij ze overlangs in vier en laat ze een nachtje marinieren in de rode bietsaus*
- *De pastinaak zachtjes laten garen in de saus*
- *Pompoenpitten even laten poffen in een droge en hete pan en op het einde van de kooktijd bij de pastinaak voegen*
- *Afsmaken met limoensap, zwarte peper en zout*

SPRUITJES MET HALLOUMI

200 gr spruitjes
100 gr halloumi
Boter
Nootmuskaat
Zwarte peper van de molen
Grof zeezout

- *Stoom de spruitjes tot ze bijna gaar zijn en verfris dan in koud water*
- *Smelt een klontje boter in een pan en bak de spruitjes verder gaar*
- *Gans op het einde de in reepjes gesneden Halloumi bijvoegen en kort verder bakken*
- *Kruiden met nootmuskaat, peper en zout*

