



280 gram
groenten per
portie *

Gebakken ricotta met daslook dressing

en geroosterde groenten

Ricotta is een sneeuw witte, zachte en frisse kaas met een korrelige structuur. De smaak is mild en een beetje zoet. Hij wordt vooral gebruikt in salades en pasta gerechten, maar vandaag gaan we dit kaasje bakken in de oven. Ricotta betekent letterlijk 'opnieuw gekookt'. Dit verwijst naar de productiemethode. Ricotta wordt namelijk gemaakt van de wei die overblijft na de productie van kaas.

30 min | 673 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Wortel	<i>g</i>	100	200	400	400
Pastinaak	<i>g</i>	100	200	400	400
Rode ui	<i>st</i>	1	1	2	2
Tomaat	<i>g</i>	50	100	200	200
Honing	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Ricotta	<i>g</i>	100	200	250	400
Knoflookteen	<i>st</i>	1	2	3	4
Meergranen stokbroodje	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Daslook	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Citroen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	<i>el</i>	1	2	3	4
Tijm	<i>tl</i>	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Zorg dat de oven goed heet is.
2. Was of schil de wortel en pastinaak en snijd in gelijke staafjes. Pel de rode ui en snijd in partjes. Was de tomaat, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in partjes.
3. Meng de olie met de tijm, honing, zout en peper. Neem een grote (lage) ovenschaal en stort er de ricotta in het midden op uit. Schik de groenten in één laag rondom de ricotta en besprenkel met de olie. Leg de ongepelde knoflookteentjes erbij en bak 20 minuten in de voorverwarnde oven. Verwarm de laatste 3 minuten het brood mee.
4. Snijd de daslook grof. Was en rasp de schil van de citroen en pers het sap eruit. Verwijder het velletje van de geroosterde knoflookteentjes en mix de daslook (ook de aanwezige bloemetjes), knoflook, citroenrasp en -sap met extra vierge olijfolie tot een groene dressing met een staafmixer, vijzel of keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout.
5. Besprenkel de ricotta en de groenten met de daslook dressing en serveer het brood eraast.

Tip: De groenten kun je eventueel ook koken of roerbakken in een pan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

