



250 gram  
groenten per  
portie \*

## Tortellini met snijbiet à la crème

en geroosterde boekweit

Snijbiet is familie van de rode biet. Van snijbiet kun je zowel de stengels als de bladeren eten. De smaak van snijbiet komt sterk overeen met die van spinazie. Daarom wordt snijbiet ook wel eens Belgische spinazie genoemd. Vandaag bereiden we de snijbiet in een heerlijke roomsaus. Lekker met het boekweit krokantje!

15 min | 681 kcal

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



**ekomenu**  
VOEL JE LEKKER

## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Boekweit	g	15	30	45	60
Sjalot	st	1	2	2	3
Prei	st	1	1	2	2
Snijbiet	g	150	300	400	600
Verse roomkaas kruiden	g	50	100	150	200
Verse tortellini	g	100	200	300	400
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	el	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. Rooster de boekweit in een droge pan 5 minuten op een zacht vuur. Schud regelmatig om en zet dan apart.
2. Pel en snipper intussen de sjalot. Snijd de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Verhit olie in een bakpan en bak de sjalot en prei 5 minuten op een middelhoog vuur.
3. Was de snijbiet in een zeef onder de kraan, laat heel goed uitlekken en snijd klein. Voeg de snijbiet toe aan de pan en verwarm 2 minuten mee. Doe dan de roomkaas en een scheutje water (of pasta kookvocht) erbij. Proef en breng op smaak met zout en peper.
4. Breng een pan met water en een flinke snuf zout aan de kook en kook de tortellini in 3-4 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat uitlekken in een zeef.
5. Serveer de tortellini met een flinke schep snijbiet à la crème en strooi de krokante boekweit erover.

*Tip: Het is ook leuk en lekker om de gekleurde snijbietstelen apart te bakken en over het gerecht te strooien.*

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

