

Geroosterde biet met feta en walnoten



Geroosterde biet met feta en walnoten

De herfst is begonnen!

Tijd dus voor warme truien, gezellige avonden en natuurlijk lekkere herfstgroenten. Biet is daar een mooi voorbeeld van. We gebruiken de graag in onze sappen, zoals [Rooie Donder](#) en [Bieten Power](#), maar ook in de keuken!

Zoet, aards en heerlijk uit de oven. In dit recept, geroosterde biet met feta en walnoten, combineren we geroosterde biet met romige feta en knapperige walnoten. Een eenvoudig gerecht dat perfect past bij het nieuwe seizoen.

ingrediënten

Wat heb je nodig voor 2 personen?

3 a 4 bieten

100 gram feta

Een handje walnoten

1 el olijfolie

1 tl honing

1 tl tijm

Een snufje zout en peper

Een handje rucola
(optioneel)

bereidingswijze

1. Snijd de bieten in partjes en verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat.
2. Besprenkel met de olijfolie en honing en bestrooi met tijm, peper en zout.
3. Rooster de bieten ongeveer 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C, tot ze zacht zijn en aan de randjes mooi geroosterd.
4. Verdeel de geroosterde bieten over twee borden. Verkruimel de feta erover en strooi de walnoten er bovenop. Maak het geheel eventueel af met een handje rucola.