

Geroosterde pastinaak

INGREDIENTEN

2 of 3 pastinaken per persoon
4 el olijfolie
2 teentjes knoflook, fijngenhakt
2 - 3 tl gedroogde tijm
stukje feta

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Schil de pastinaken en snijd ze door de midden. Snijd er in de lengte staafjes van. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel de pastinaken over de bakplaat.

Meng de olijfolie met knoflook en tijm. Sprenkel dit over de pastinaken.

Bak ongeveer 30 minuten in de oven. Schep de pastinaken in een brede platte schaal en schep de verkrumelde feta erover. Bestrooi met een beetje peper en zout.

Lekker met een stuk rosbief uit de oven.

Je kunt ook winterwortel op dezelfde manier bereiden en meebakken. Dit geeft een zoete smaak aan het gerecht.

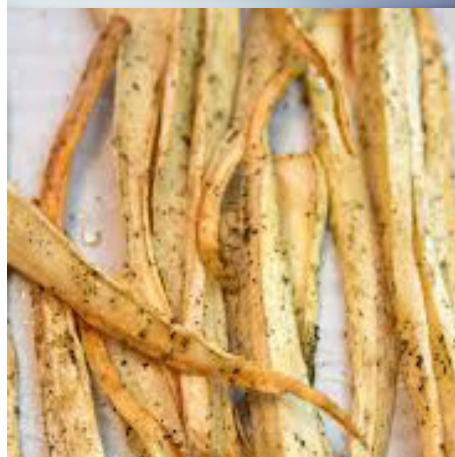
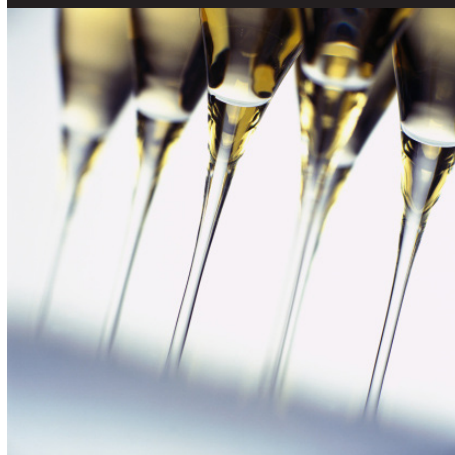
Wijntip:

Elzas Riesling

Domaine Fernand Engel (zie concept store van Bubbles 'n' Bites)

Marlborough Sauvignon Blanc

Bishops Leap, Nieuw Zeeland (zie concept store Bubbles 'n' Bites)



Aantal personen: 2
Gemiddelde duur: 45 minuten