

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kleine bietjes 500 gram worteltjes 3 cm verse gember, geschild 60 milliliter olijfolie sap en zeste van 1 citroen 100 milliliter gembersiroop 1 theelepel korianderpoeder zeezout versgemalen peper 4 teentjes knoflook, doormidden gesneden (gemengde sla met bietenblad

Tijd: 30-60 min.

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Geroosterde gemberbietjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maak de bietjes schoon en snijd ze in helften of kwarten. Snijd eventueel de wortels doormidden. Snijd de gember in dunne plakjes. Meng in een kommetje de olie met de citroenzeste, de gembersiroop, koriander, peper, knoflook en het zout. Leg de bietjes, wortels en gember op een bakplaat en giet er het oliemengsel over. Schep goed door. Bak ca. 35 minuten in het midden van de oven gaar. Schep er eventueel vlak voor het serveren de sla doorheen.

