

Bieten- en fetapasta

Vorbereidingstijd: minder dan 30 minuten

Kooktijd: 10 tot 30 minuten

Voor 5 personen

Het enige wat je hiervoor nodig hebt is een blender, smoothiemaker of keukenmachine- en het enige koken is voor de pasta. Dit smaakt heerlijk en wat een kleur!

Ingrediënten:

500g pasta

200g feta kaas

20g verse dille, fijngehakt

1 el citroensap (uit een fles of vers)

extra olijfolie, om te besprenkelen

Voor de saus

600g gekookte rode biet, uitgelekt

100ml olijfolie

1 tl fijn zout

4 teentjes knoflook, fijngehakt

1 grote rode chilipeper (met of zonder zaden)



Bereiding:

Kook de pasta volgens de instructies op de verpakking.

Maak ondertussen de saus. Doe de rode biet in een blender en voeg de olijfolie, zout, knoflook en chili toe. Mix tot een gladde pasta. Doe de helft van de saus in een kleine zip-lock diepvrieszak, sluit af en vries in - nu heb je nog een partij van de saus klaar voor een andere maaltijd.

Verkruimel de fetakaas in een kom, voeg de gehakte dille toe, besprenkel over het citroensap en meng.

Zodra de pasta naar wens gaar is, giet je af en doe je terug in de pan. Giet al die mooie bietensaus erdoor en meng erdoor. Tip op een serveerschaal en strooi over al het feta- en dillemengsel.

Besprenkel met een beetje extra olijfolie voor de goede orde voor het serveren. Besprenkel met een beetje extra olijfolie voor de goede orde voor het serveren.

Bron: BBC food

Ingestuurd door Dave Hendriks en Madelene Kuipers