

## Benodigdheden

voor 4 personen

- 8 grote snijbietbladeren
- 200 g peultjes
- 150 ml volle yoghurt
- ½ citroen, sap
- zeezout en zwarte peper
- 1 bosje (15 g) peterselie, fijngehakt
- 1 bosje (15 g) munt, fijngehakt
- 1 el olijfolie
- 200 g doperwten (vers of diepvries)
- 6 radijsjes, in dunne schijfjes
- 1 lente-ui, in fijne ringen
- 100 g feta, verkruimeld

## Tijd

30 minuten

# SNIJBIET

Snijbietpakketjes met feta,  
radijs en doperwten

## Aan de slag

**Stap 1:** Blancheer de snijbietbladeren 30 seconden en spoel direct koud af. Dep droog en zet apart.

**Stap 2:** Blancheer in hetzelfde kookwater de peultjes in een paar minuten beetgaar. Schep uit het water en spoel koud af. Laat goed uitlekken.

**Stap 3:** Meng voor de kruidenyoghurt de yoghurt met het citroensap, wat zout en peper en de helft van de kruiden.

**Stap 4:** Verhit voor de vulling de olijfolie in een kleine pan en bak de doperwten kort. Voeg de peulen toe en bak kort mee. Gebruik je garnalen, voeg ze nu toe en bak kort gaar. Meng de groenten met de radijsjes, lente-ui, resterende kruiden en feta (indien gewenst).

**Stap 5:** Leg een snijbietblad op een werkvlak, schep wat vulling in het midden en daar wat kruidenyoghurt op. Vouw de randen van het blad naar binnen over de vulling, rol strak op en bewaar met de naad naar onder. Herhaal met alle bladeren. Snijd de pakketjes schuin doormidden voor het serveren.

**Stap 6:** Leg de snijbietpakketjes op een schaal en serveer met de resterende kruidenyoghurt.



Bron: Libelle