

PASTA MET GEWOKTE SNIJBIET EN FETA- ROOMSAUS

Van: Ine Hilderink

Benodigdheden

- 1 el olijfolie
- 1 ui
- 400 gram snijbiet (blad en stelen apart)
- 150 gr fetakaas
- 100 gr slagroom
- 300 gr spaghetti
- 1 flinke rode paprika
- 1 rode chilipeper
- 2 teentjes knoflook
- zwarte peper



Aan de slag

Stap 1: Snijd de stelen van de biet in stukjes en hak het blad grof.

Stap 2: Doe de feta in een hoge maatbeker. Voeg 50 ml water en de slagroom hieraan toe en mix dit tot een gladde massa.

Stap 3: Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Stap 4: Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of wok en fruit de ui 10 minuten lichtjes aan.

Stap 5: Voeg de snijbietstelen, paprika en chilipeper toe aan de koekenpan en fruit dit lichtjes mee aan. Schep de knoflook erdoor en bak deze nog 1 minuut mee.

Stap 6: Verhoog de temperatuur en voeg het snijbietblad toe en bak dit tot het gaat slinken. Giet de feta-roomsaus over het geheel en breng dit lichtjes aan de kook.

Stap 7: Giet de spaghetti af en vang wat van het kookwater op. Voeg de spaghetti toe aan de groenten en schep het mengsel met elkaar om. Voeg eventueel nog wat kookvocht toe en voeg er naar smaak wat zwarte peper aan toe.