

Gebakken Raddichio met feta

Van Recipe30

Ingrediënten:

- 2 kroppen radicchio sla
- 1/4 kop extra vierge olijfolie
- 1/2 kop rozijnen
- 1/2 kop balsamico azijn van goede kwaliteit
- 1/2 kop feta kaas
- 1/2 kop geroosterde pijnboompitten
- Zout en peper naar smaak

Bereiden:

1. Laat de rozijnen wellen in de balsamicoazijn.
2. Rooster in een droge pan op hoog vuur de pijnboompitten en zet apart.
3. Trek de buitenste bladeren van de radicchio sla af, was de kern en snijd in vieren.
4. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
5. Zet een koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en voeg olijfolie toe. Zodra de olie heet is, voeg je de radicchio-kwartten toe en kook je aan elke kant tot ze bruin zijn aan de randen. Ca. 3-4 minuten. Mogelijk moet u dit in twee keer doen. Hoe meer je het bakt, hoe minder bitter het zal zijn, maar je verliest knapperigheid.
6. Besprenkel met de rozijnen/azijn mengsel en verkruimel de feta kaas erover. Serveer warm