

# Snijbiet en ricotta ovenschotel

## Bewaren

Verse snijbiet blijft gewikkeld in een natte doek maximaal enkele dagen goed in de groentelade van de koelkast. Mocht je het langer goed willen houden, blancheer het en vries het in.

---

## Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie, en iets extra voor invetten schaal.
- 550 gr snijbiet in flinke stukken
- 280 gr ricotta
- zeezout en versgemalen zwarte peper
- 2 grote eieren, losgekopt

---

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden  
Vet een ovenschaal in met olijfolie.  
Breng in een grote pan water aan de kook.

Trek de draden van de snijbiet stelen.

Doe de snijbiet in het kokende water en kook deze in circa 5 minuten gaar  
Giet af en laat uitlekken.

Prak de ricotta in een kom fijn en breng op smaak met zout en peper.

Klop de eieren los en roer ze door de ricotta.

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en doe de snijbiet er in.

Bak de snijbiet tot de stelen goudbruin en de bladeren geslonken zijn.

Schep de snijbiet door het ricottamengsel.

Meng alles goed en verdeel het in de ovenschaal. Bak het gerecht in circa 10 minuten in de oven tot het goed heet is.