

Snijbiet met tomaten en groene olijven

Inspiratiebron: Ottolenghi

Bijgerecht voor vier personen

Benodigheden: Pan

Ingrediënten:

- 400 gram snijbiet of regenboog snijbiet (die laatste ziet er vooral heel leuk uit)
- 125 ml olijfolie
- 5 teentjes knoflook, in dunne plakken gesneden
- 1 kleine ui
- 1 citroen, schaf er 2 dunne schillettjes af en gebruik 1 eetlepel sap
- 3 takjes verse oregano
- 300 gram tomaten die goed rijp zijn
- 120 gram lekkere groene ontpitte olijven (Nocellara bijvoorbeeld)
- 5 gram verse basilicum
- naar smaak peper & zout

Bereiden:

- 1) Was de snijbiet en haal de bladeren van de stelen, snijd ze in kleine stukjes bak ze in koekenpan in een theelepel olijfolie gedurende 4 minuten. Snijd de bladen dan ook kleine reepjes, voeg ze toe bij de stelen en bak ze nog 3 minuten, doe ze in een schaal en leg er even een bord over heen.
- 2) Veeg de net gebruikte pan schoon en doe er 90 ml olijfolie in. Doe er de knoflook, de ui, het citroenschillettje en de oregano in. Bak dit mengsel gedurende 12 minuten. Voeg de tomaten toe met wat zout en peper bak dit ongeveer 2 minuten. Roer nu de snijbiet en de groene olijven erdoorheen en laat de pan even 5 minuten staan zonder vuur.
- 3) Doe de groente in een een schaal en voeg het citroensap toe. Seveer met de basilicum blaadjes en voeg naar smaak peper & zout toe.