

Snijbiet snel klaar in de oven

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

- Snijbiet
- Pijnboompitten
- Olijfolie
- Parmezaanse kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden (bovenwarmte)

Maak de bladeren goed schoon.

Leg deze vervolgens op een rooster bekleed met bakpapier.

Besprenkel de bladeren met wat olijfolie, strooi er wat pijnboompitten over en rasp er tenslotte wat parmezaanse kaas over.

Zet het rooster vervolgens voor 10 minuten in de oven en klaar is de snijbiet.