

# Rode biet - zoete aardappel Plaattaart

## Bewaren

Rauwe bieten zijn in de koelkast ongeveer 1 week houdbaar. Je kunt de verse bieten ook in stukjes blancheren en dan voor meerdere maanden in de vriezer bewaren. Nog een kleine hoeveelheid over? De bieten kunnen prima in bijvoorbeeld een smoothie, chutney of salade verwerkt worden. Tip: Verwijder het loof als je bieten in de koelkast legt, maar gooi het loof niet weg. Dit kun je bijvoorbeeld wokken of gebruiken als aanvulling in je raapstelen stampot

## Ingrediënten

- rol verse flammenkuchendeeg (bijv van tante franny)
- 125 gr mascarpone
- 150 gr muhammara (geroosterde paprikadip)
- 300 gr zoete aardappel
- Olijfolie
- 300 gr rode bieten
- 100 gr zachte geitenkaas
- 15 gr verse peterselie

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Rol het deeg met bakpapier daaronder uit op de bakplaat.

Meng de mascarpone en muhammara.

Verdeel dit mengsel over het bladerdeeg.

Schil de zoete aardappel en de bieten.

Halveer beide en maak vervolgens zowel van de zoete aardappel als van de biet dunne plakjes (mandoline is bruikbaar).

Bieten en aardappelen apart in een bak met olie en peper (evt zout) mengen.

De plakje biet en aardappel vervolgens om en om over het deeg verdelen.

Bak de plaattaart ongeveer 20 minuten in het midden van de oven gaar.

Dek de plaattaart eventueel af met aluminiumfolie als het deeg te donker wordt.

Maak kleine stukjes van de geitenkaas en strooi deze samen met fijngesneden peterselie over de plaattaart.