

Geroosterde wortels met geklopte feta



Ingrediënten

Voor de wortels:

- 1 kilo wortels
- 3 el olijfolie
- 2 el rijststroop (of honing)
- 1 tl komijn
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kaneel
- zeezout en peper naar smaak

Voor de geklopte feta:

- 225 gr feta
- 250 gr kwark (bijv. lactosevrije of plantaardige)
- 3 el citroensap
- 3 el olijfolie

Voor de garnering:

- 1 el fijngehakte verse peterselie
- 1 el olijfolie
- 50 gram granaatappelpitjes

Bereiding

Verwarm de oven op 200 graden. Leg de wortels op een met bakpapier bekleedde bakplaat en meng ze met de olijfolie, rijststroop, specerijen, peper en zout. Rooster ze een half uur tot 45 minuten in de oven en keer ze halverwege een keer zodat ze aan alle kanten gelijk worden geroosterd.

Meng ondertussen de feta, kwark, citroen en olijfolie in een keukenmachine tot een gladde substantie. Je kunt de dikte van het geheel zelf nog verder verdunnen naar wens door water toe te voegen.

Als de wortels klaar zijn, spreid je het feta mengsel uit over een bord of platte schaal. Leg hier de geroosterde wortels op. Garneer vervolgens met de olijfolie, peterselie en granaatappelpitjes en maak zo dit feestelijke gerecht compleet!

