

Bietenpuree met yoghurt en za'atar

(Bron: Jeruzalem, Yotam Ottolenghi en Sami Tamimi)



Ik ben groot fan van Yotam Ottolenghi. Zijn recepten zijn – hoewel vaak bewerkelijk – goed te maken en eigenlijk altijd verrukkelijk. Ook deze dip, die heel makkelijk en snel te maken is. Lekker bij de borrel, maar ook als voorgerecht of zelfs ter vervanging van de knoflooksaus als je een broodje shoarma maakt. Zorg in elk geval voor lekker warme pitabroodjes erbij. Ik serveer er ook wat rucola bij, dat geeft wat extra beet en pit.

Mijn advies is echt rauwe bieten te gebruiken en die te roosteren. En dus niet voorgekookte bieten uit de supermarkt). De smaak van het roosteren voegt namelijk echt wat toe aan de dip. Denk erom op tijd met de bereiding te beginnen: het roosteren duurt ongeveer een uur en daarna moeten de bieten nog afkoelen.

Ingrediënten

900 g middelgrote rode bieten (rauw, 500 g in totaal na roosteren en schillen)
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 kleine rode chilipeper, zonder de zaadjes, fijngehakt
250 g Griekse yoghurt
1 1/2 el dadelsiroop (of ahornsiroop of honing)
3 el olijfolie, plus extra voor de afwerking
1 el za' atar (kruidenmix, verkrijgbaar bij goedgesorteerde supermarkt)
voor de garnering;
2 bosuien, in dunne ringetjes
15 g geroosterde hazelnoten, grof gehakt
60 g verse geitenkaas, verkruimeld

Bereiden

Verhit de oven tot 200 graden.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de bieten en leg ze op de bakplaat. Rooster ze onafgedekt ongeveer 1 uur in de oven, tot een mes er gemakkelijk inglijdt. Laat de bieten even afkoelen. Schil de bieten zodra je ze kunt hanteren en snijd ze elk in 6 stukken. Laat ze koud worden.

Pureer de bieten met knoflook, chilipeper en yoghurt in een foodprocessor of met de staafmixer tot een gladde puree. Schep het mengsel in een grote mengkom en roer de dadelsiroop, olijfolie, za' atar en 1 tl zout erdoor. Proef en doe er indien nodig meer zout bij.

Serveer op kamertemperatuur. Schep om te serveren de puree op een platte schaal en strijk hem uit met de bolle kant van een lepel. Bestrooi met bosui, hazelnoten en geitenkaas en sprenkel er nog wat olie over.