

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
30 minuten

Benodigdheden
Stoomoven

Ingrediënten

- 1-2 st. rode/gele bieten
- 1 el. Griekse yoghurt
- 2 el. kikkererwten uit blik
- 1 el. Tahine
- ½ st. citroen, sap
- 25 gr. geitenkaas, vers
- 1/8 bos peterselie
- 4 el. olijfolie
- 12-16 plakjes brood, crostini, boerenbrood
- 1 tl. komijnzaad
- olijfolie, peper en zout Naar smaak
- ½ st. sinaasappel

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 graden circulatiegrill met stoomstand 'gemiddeld'.
2. Beleg een bakplaat met een vel bakpapier.
3. Snijd dunne plakjes brood van ca. 1 cm dik en leg deze plakjes naast elkaar – aan een kant – op de bakplaat.
4. Snijd de biet(en) met schil in kleine blokjes van ca. 1 x 1 cm. en verspreid de blokjes biet naast de plakjes brood.
5. Besprenkel het brood en de bietenblokjes met olijfolie, peper en zout.
6. Bestrooi de bietenblokjes ook met het komijnzaad.
7. Bak de plakjes brood in ca. 10-12 minuten lichtbruin en krokant en de blokjes biet zacht.
8. Maak de peterselie olie door de peterselie – samen met de olijfolie, zout en peper – goed fijn te malen met een staafmixer en zet tot gebruik apart.
9. Doe de bietenblokjes in een maalmolen bij de yoghurt, kikkererwten, tahine, citroensap en maal dit tot een gladde dip.
10. Maak op smaak met peper, zout en olijfolie.
11. Verwijder de schil met het wit van de sinaasappel en snijd kleine partjes – of blokjes – van de sinaasappel.
12. Garneer de bietenhumus met de verkruimelde geitenkaas, de sinaasappelpartjes, de peterselie olie en serveer met de krokante crostini's.