

Gegratineerde Snijbiet



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 500 gr snijbiet (alleen de stelen)
- 150 gr geraspte Gruyère
- Beetje boter
- Zout



Het prachtige mengsel bevat snijbietstelen in vele kleuren: goudgeel, roze, purper, rood en wit. Elke kleur weer in heldere en pastel variaties. De kleur zet zich voort in de bladnerf. Het blad zelf is iets bobbelig in groene en bronzen kleurentinten. Dit soort is natuurlijk koren op de molen voor al degenen, die op tafel af en toe wat kleurrijks willen

Zo maak je het:

De stelen van de snijbiet eventueel schillen, dit is niet perse nodig. Snij ze in stukken van ongeveer 3 cm. Kook in licht gezouten water tot ze bijna gaar zijn.

Verwarm de oven tot 200 graden. Leg de groenten in lagen in een beboterde ovenschaal, afgewisseld met lagen Gruyère. Eindig met de kaas. Eventueel nog wat klontjes boter erover. Gratineer de snijbiet ca 15 minuten in de oven.