RODE BIETEN SPAGHETTI MET GEITENKAAS, SHIITAKE, GEKARAMELISEERDE PEER EN SPEKJES.



Dit gerecht is oprecht een lust voor het oog. De roodgekleurde spaghetti, door de rode bietensaus, maakt dit gerecht direct extra chique. En dat terwijl hij zo eenvoudig te maken is. Het is leuk om je gasten te laten zien dat je met rode bieten zoveel meer. De smaken zijn mooi op elkaar uitgebalanceerd en daardoor krijg je een smaakvol geheel. Laat je de uitgebakken spekjes eruit, dan heb je ook nog eens een enorm lekker vegetarisch gerecht. Hoe leuk is het om dit gerecht te serveren en alle toppings apart op tafel te zetten, zodat je tafelgasten zelf hun spaghetti kunnen samenstellen? Geniet ervan!





Benodigdheden voor 2-3 personen:

- 250 gr. volkorenpasta
- 3 middelgrote bieten
- te teen knoflook (2 kleintje)
- ference peer
- pistache- en pecannoten

- 3 el. verse tijm
- 1 el. Balsamico azijn
- 2 tl. honing
- 75 gr. Parmezaanse kaas
- 100 gr. geitenkaas
- 125 ml. kookroom
- 225 ml. water
- 125 gr. Shiitake
- 125 gr. spekjes

1) Verwarm je oven voor op 180 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de rode bieten en snijd deze in grove stukken. Verdeel deze op de bakplaat. Snijd tevens de peer in meerdere partjes en verwijder het klokhuis. Leg ook deze op de bakplaat. Druppel wat extra Virgin olijfolie over de rode biet en zet de bakplaat voor 30 minuten in de oven. Na 20 minuten bedruip je de peren met wat honing, zodat deze mooi karamelliseren

2) Ondertussen bereid je alles voor, zodat je straks snel en eenvoudig kan koken. Hak daarom de pistache- en pecannoten grof, trek alle tijmblaadjes van de takjes af, rasp de Parmezaanse kaas, bak de spekjes uit en snijd de Shiitake in grove stukken. Bewaar het vet van de uitgebakken spekjes in de pan, zodat je daar straks de Shiitake in kan bakken. Dit geeft een prettige smaak laag aan het gerecht.

3) Na 30 minuten haal je de bakplaat met de rode bieten en stukjes peer uit de oven. Laat deze afkoelen, voordat je ze weer gebruikt. Eenmaal afgekoeld doen we de stukken rode biet, knoflook, water, 50 ml kookroom en 2 eetlepels tijm in een keukenmachine en pureren we deze tot een glad mengsel. Mocht dit nog niet glad genoeg zijn, voeg dan nog wat extra water en kookroom toe. Waarschijnlijk moet je dit in twee etappes doen, zodat je keukenmachine niet overstroomd. Het stijgt namelijk flink op, omdat je het goed verdunt. Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe en zet dit apart.

4) Kook de volkorenpasta volgens de verpakking in 8 à 10 minuten al dente, oftewel beetgaar. Nadat je de spaghetti in het water hebt gedaan, zet je een grote koekenpan op met wat olijfolie. Hierin die je een halve theelepel Chili vlokken en de laatste eetlepel tijm. Het kan wat gaan knisperen hoor, schrik daar niet van! Doe vervolgens het rode bieten mengsel erbij en voeg de Balsamico azijn, honing, geraspte kaas en 75ml kookroom toe. Roer dit goed om en verwarm de saus voor zo'n 7 minuten. Bak ondertussen de Shiitake met wat gedroogde peterselie in de koekenpan van de uitgebakken spekjes. Rooster eventueel de noten ook nog even kort aan.

5) Zodra de saus is opgewarmd en de spaghetti klaar is, doe je de spaghetti bij de saus. Dit is het moment dat hij een fantastische rode kleur krijgt! Eenmaal goed door elkaar gehusseld kunnen we de borden gaan opmaken.

6) Pak een mooi bord en schep de spaghetti op. Leg daar twee partjes gekarameliseerde peer op, wat Shiitake, uitgebakken spekjes, de geroosterde noten en breek wat geitenkaas eroverheen. Het is niet alleen een plaatje om naar te kijken, maar het smaakt ook nog eens fantastisch en het is gezond!

7) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De Escorihuela Gascon Pinot Noir (https://www.debigondier.nl/products/escorihuela-gascon-pinot-noir?_pos=3&_psq=pino&_ss=e&_v=1.0) is een goede keuze.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.