

Gestoomde regenboogsnijbiet (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- Regenboogsnijbiet
- 2 lasagnebladen

En verder:

- 2 teentjes knoflook
- 1 mespunt paprikapoeder
- 1 theelepel kaneel
- 1 mespunt nootmuskaat
- 4 eieren
- 1 klontje boter om in te vetten
- 100 gram geraspte emmentaler kaas
- 2 eetlepels paneermeel

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de regenboogsnijbiet, stengel en blad, in stukjes van ongeveer 3 centimeter. Pers twee teentjes knoflook uit, meng dit met een mespunt paprikapoeder, een mespunt nootmuskaat, een theelepel kaneel en een snufje zout. Doe de groenten met de specerijen en een scheutje water in een hapjespan met deksel en stoof de groenten in 5 minuten gaar. Klop in de tussentijd de eieren los. Vet de ovenschaal in en strooi het paneermeel over de bodem. Leg daarop de lasagnebladen. Schenk de losgeklopte eieren op de lasagnebladen en leg daarop de gestoomde regenboogsnijbiet. Dek het geheel af met de geraspte emmentaler kaas. Bak de schotel af in de oven gedurende 30 minuten. Serveer de groenten schotel met de frisse, luchtige appelmoes en gebakken Frieslander aardappels. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>