

Ingrediënten

4 Personen

- ✓ **1 kg** vastkokende krieltjes in de schil
- ✓ **4** rode uien
- ✓ **4 el** milde olijfolie
- ✓ **500 g** gekookte rode bieten
- ✓ **200 g** radijsjes
- ✓ **150 g** gerookte spekreepjes
- ✓ **7.5 g** verse dille
- ✓ **1 teen** knoflook
- ✓ **100 ml** yoghurt



- bakpapier
- bakplaat
- staafmixer met hakmolen

Recept

- 1** Verwarm de oven voor op 200 °C. Boen ondertussen de krieltjes schoon en halveer ze in de lengte. Snijd de uien elk in 6 parten. Verdeel de krieltjes en uienparten over een met bakpapier beklede bakplaat en schep om met de helft van de olie.
- 2** Bak de aardappelen en de ui ca. 40 min. in de oven. Snijd ondertussen de bieten in kwarten. Schuif na 20 min. de aardappelen en ui naar één kant van de bakplaat. Verdeel de stukken biet, radijs en spekjes over het andere deel van de bakplaat en schep om met de rest van de olie. Bak nog ca. 20 min.
- 3** Doe ondertussen de dille, knoflook, yoghurt, peper en eventueel zout in het hakmolentje van de staafmixer en mix tot een gladde dressing.
- 4** Haal de traybake uit de oven, breng op smaak met peper en eventueel zout en schep om. Verdeel over borden en serveer de saus erbij.

Tip!

Vegantip Vervang de spekreepjes door 160 g vegan spekjes en vervang de yoghurt door 100 ml plantaardige variatie op yoghurt Griekse stijl. Het gerecht is dan niet meer glutenvrij.

Bron



M5639

Winkel - Albert Heijn - Aller Hande - 2023/05, Pagina 41

En online:

<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R1198523/traybake-van-aardappel-rode-bietjes-radijs-en-spekjes>

Info Martine Lycke

04/07/2023

Hoge oventray

+ bakpapier

+ 4 tal rode uien, gehalveerd of in 4 al naargelang de grootte

+ 8 tal krielaardappeltjes in 2 gesneden

+ Olijfolie

Oven: Boven en onder verwarming : 200°C – 20 minuten

Rode bietjes in 4 snijden en na 20 minuten erbij doen,
Mengen met olie die al in de tray zit

Oven: Boven en onder verwarming : 200°C – 20 minuten

Ondertussen de saus gemaakt – afwijking recept:

Mixen:

Verse munt

Look

Platte kaas (kwark)

Met gebakken lamskoteletjes

Fotos

