



## WINTERSE CAPONATA OM VAN TE SMULLEN!

### NODIG

3 stronken witlof  
1 pastinaak  
50 gram rozijnen  
30 gram notenmix  
macadamia  
100 gram ricotta  
1 el suiker  
6 el olijfolie  
1 el (room\_boter)  
2 el azijn  
1 el mosterd  
1 kleine rode ui

### DOEN

- 1 Schil en snijd de pastinaak in blokjes van ongeveer 1 cm. Maak de witlof schoon, haal de kern eruit en snijd in kwarten. Bak 2 el olijfolie met boter in een pan, voeg suiker toe en vervolgens de pastinaak en witlof. Bak totdat ze bruin en zacht worden. Doe de rozijnen en noten erbij, breng op smaak met peper en zout.
2. Verwarm de oven op 180°C. Maak de vinaigrette; meng 4 el olijfolie met azijn, mosterd, gesnipperde rode ui, peper en zout naar smaak. Doe de groente in de ovenschaal. Verdeel de ricotta en zet ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven.
3. Haal de schaal uit de oven en besprenkel met de vinaigrette. En nu.... smullen maar!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)