

Ingrediënten

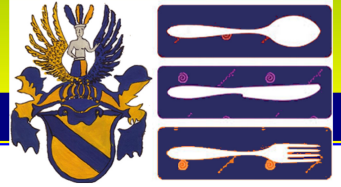
- Verse snijbiet 1000 g
- Bladerdeeg 750 g
- Geitenkaas 500 g
- Eieren 10 st
- Knoflookteentjes 2 – 3 st
- Zout & peper na behoefde
- Nootmuskaat iets na behoefde

MeP

- pakje boter in de koelkast
- snijbiet wassen, stelen verwijderen
 - in reepjes snijden en drogen
 - hou de stelen en de bladeren apart
- Bladerdeeg uitelkaar halen en laten ontdooien
- Geitenkaas „zerbröseln“
- Eieren en een kom klaarzetten
- Boter uit de koelkast en bakblik met boter vetten
- Boter weer in de koelkast
- knoflook poetsen en fijn hakken
- zout en peper klaarzetten
- nootmuskaat en een rasp klaarmaken

Bereidingswijze

1. Bak de stelen van de snijbiet in een pan!
2. Voeg bladeren toe tot dat ze in elkaar zakken
3. Bekleed de bakblik met het bladerdeeg
4. Meng de eieren in de kom samen met peper, zout en nootmuskaat.
5. Verdeel de uitgelekte snijbiet op het bladerdeeg



6. Daarna het mengsel van de eieren over de snijbiet verdelen
7. Verdeel de kaas over het mengsel
8. Sluit het af met een deksel van bladerdeeg
9. Bak in een voorverwarmde oven op 200 °C voor ca 45 min.