

Patisson met Rode bietjes (Kroten)

Tegenwoordig wordt de patisson voornamelijk geplukt als hij helemaal rijp is en gebruikt als tafel decoratie. Zonde! Het is namelijk een heerlijke groente en vandaag wordt het een smakelijke decoratie bij een stukje gebraden rosbeef.

Samen met een paar bietjes verandert deze patisson in een heerlijke ovenschotel. Net voor je hem op tafel zet gaan er nog wat pistachenootjes, zeezout, sesamolie en geraspte pecorino over.

Ingrediënten (3 personen)

- 2 rode bieten gekookt (ca 200-250 g)
- 1 Patisson geel/groen/wit
- 20 gram Pistache nootjes
- 1 eetlepel Pecorino of Parmezaan fijn geraspt
- 1 theelepel Tijm
- 1 theelepel Rozemarijn
- 1 theelepel Zeezout
- 3 eetlepels Olijfolie
- 1 eetlepel Sesamolie
- Peperkorrels gemalen naar smaak

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Snijd de Patisson en de bietjes in dunne plakjes.

Verdeel de plakjes om en om in een ovenschaal. Doe de olijfolie, tijm, rozemarijn erover en maal wat peper boven de ovenschotel. Dek de schotel af met aluminium folie en zet hem 30 minuten afgedekt in de oven. Haal de aluminium folie er van af en zet hem vervolgens nog 15 minuten onafgedekt in de oven.

2. Ondertussen zet je een droge pan op het vuur. Kneus de pistachenootjes en bak ze in de pan met een theelepel zeezout. Als je de nootjes goed begint te ruiken doe je de sesamolie erbij en haal je de pan van het vuur.
3. Als de patisson klaar is schep je de pistachenootjes erover. Maal tot slot nog wat pecorino fijn en strooi deze over de ovenschotel. Voeg eventueel nog wat extra vers gemalen peper toe.



Patison en rode bietjes / krotten vers van eigen land

De patisson, ook wel pattypan of bisschopsmuts genoemd, is een pompoensoort die als groente wordt gegeten, kenmerkend door zijn platte, ronde vorm en golvende rand, vergelijkbaar met een UFO of een tulband. Patissons zijn verkrijgbaar in de kleuren wit, geel en groen en de schil van jonge exemplaren is eetbaar.

- **Smaak en Textuur:** De smaak en textuur lijken op die van courgette en pompoen, met een mildere smaak en zachter vruchtvlees bij grotere, rijpere exemplaren.
- **Eetbaarheid:** Jonge patissons kunnen met schil en al worden gegeten, terwijl oudere exemplaren vaak geschild worden, hoewel de schil ook gestoofd of gebakken kan worden.
- **Culinaire Toepassingen:** Patissons kunnen worden gevuld, gebruikt in ovenschotels, gewokt, gebakken, tot soep verwerkt, of zelfs gefermenteerd (zuur ingelegd).
- **Gezondheid:** Ze leveren een goede hoeveelheid vitamine C, folaat en vezels, en bevatten ook ijzer en magnesium.

Wil je meer weten over deze veelzijdige groente kijk dan op de website van [Veggiepedia](https://veggiepedia.nl)