



## Lignje punjene blitvom

*Met snijbiet gevulde inktvis*

500 gr snijbiet  
3 aardappelen  
5 pijlinktvissen  
100 gr. plattekaas (een andere kaas kan ook, b.v. Goudse)  
2 tenen knoflook  
1 rode ui  
peterselie  
1 dl. droge witte wijn  
zout en peper  
olijfolie

Breng een pan met ruim water aan de kook. Doe er zout in en kook er de schoongemaakte aardappelen in. Na tien minuten gaat de snijbiet erbij. Stelen en bladeren samen, in een paar stukken gehakt. Nog eens tien minuutjes, dan zijn de aardappelen en de snijbiet tegelijkertijd klaar. Laat het goed uitlekken en breng het op smaak met peper, zout en twee fijngehakte tenen knoflook.

Maak de inktvisjes schoon. Hoe je dat doet lees je hier. (De tentakels gebruik je voor iets anders, b.v. pasta, een soepje of een vispannetje).

Neem 1 aardappel en 1/3 van de snijbiet. Die hak je fijn. Meng het met de verbrokkelde (of geraspte) kaas en vul daarmee de inktvissen. Zet ze vast met een prikkertje.

Vet een kleine ovenschaal in met een beetje olie. Daar gaat de fijngesnipperde rode ui in. Snij de twee overgebleven aardappelen in vieren en doe ze met de rest van de snijbiet in de schaal. Leg er de gevulde inktvissen tussen, giet er de witte wijn en een scheut olijfolie overheen en kruid het met zout en peper. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet het een half uur in een op 180°C. voorverwarmde oven.