

Veldvers Recept

OPLEGGEN VAN VERSE RODE BIET

Zelf rode biet opleggen? Wij helpen je graag op weg met dit makkelijke recept!

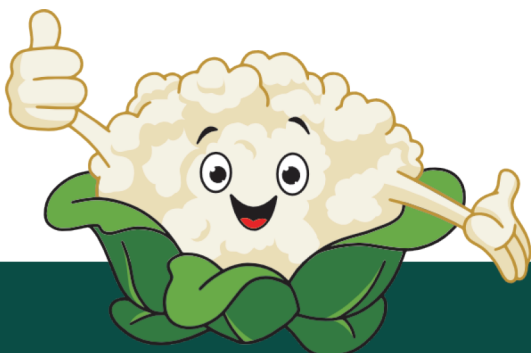
Bereiding

- Neem 1,5 kg gewassen rode biet.
- Kook de bieten met schil, kroontje en staart gedurende 20 minuten in een snelkoker.
- Kook ondertussen alle overige ingrediënten in 750 ml water.
- De gekookte bieten afpellen en in schijfjes snijden.
- Voeg de schijfjes gepelde biet bij het mengsel van ingrediënten en nog even laten doorkoken.
- Doe alles in potten, deksel er op en op zijn kop laten afkoelen.
- Klaar is kees.

Ingrediënten (4 pers)

1,5kg gewassen rode bieten
3 ajuinen
2 laurierbladeren
1 kruidnagel
2 peperbolletjes
250ml azijn
200gr fijne suiker
750 ml water

Serveren maar!



**Hoe kan je iets met liefde koken,
wat zonder liefde is geproduceerd?**

Loesje