

Veldvers Recept

VERSE RODE BIET

Zelf rode biet bereiden? Dat doe je makkelijk (en lekker) met dit simpele recept! Heerlijk bij gekookte aardappelen en een chipolata, maar ook tal van andere maaltijden.

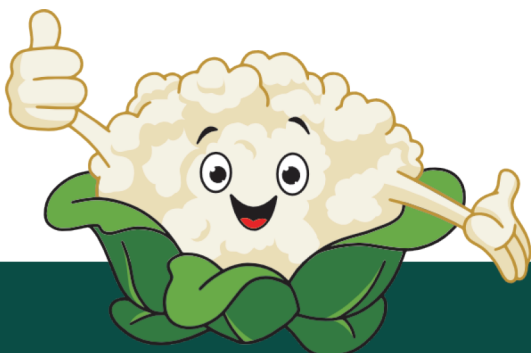
Bereiding

- Was de rode biet.
- Breng water aan de kook.
- Leg de rode biet in het kokende water gedurende 2 minuten.
- Haal de rode biet uit het kokende water.
- Laat de rode biet even schrikken onder koud water.
- Pel hem, wat gemakkelijk zou moeten zijn. Anders een dunschiller gebruiken. Als je geen rode handen wil, doe dan vinyl handschoenen aan.
- Snij de gepelde rode biet in blokjes van ongeveer 1 cm x 1 cm x 1 cm. Mag eventueel ook iets groter zijn.
- Doe de blokjes rode biet in een diep bord.
- Besprenkel de blokjes rode biet met azijn en een koffielepel olijfolie.
- Doe fijngesnipperde ajuin over de besprenkelde rode biet.
- Kruid met een snuifje peper en zout en kruid met een iets meer "Italiaanse mix" kruiden.
- Schil een appel van een groene soort (bv. Granny Smith) en snij een halve appel in blokjes van ongeveer 0,5 cm x 0,5 cm x 0,5 cm. Doe deze appelblokjes bij de rode biet.
- Alles goed mengen.
- Alles in de ijskast zetten (even of een halve of een hele dag: maakt niks uit) en laten trekken.

Ingrediënten (4 pers)

enkele rode bieten
azijn
olijfolie
1 ajuin
peper en zout
Italiaanse kruidenmix
groene appel (bv. Granny Smith)

Serveren maar!



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

Loesje