

Zoetzure bietjes

voorgerecht voor 2 personen, 60min

Van de Streekmolen:

- 300 g bietjes, voorgekookt, in plakjes of in blokjes
- 2 sjalotten, geschild en fijngesnipperd
- 2 appels, klokhuis verwijderd en in blokjes gesneden

En verder:

- 1 dl notenolie, of lekkere olijfolie
- 50 ml frambozen- of rodewijnazijn
- 2 flinke eetlepels appelstroop of bruine suiker
- 1 flinke snuf kaneel
- ½ el versgeraspte gember of 1 tl gemberpoeder

Koken van de bietjes: breng een pan met water en zout aan de kook en doe hier de bietjes in. Laat de bietjes in een uur, anderhalf uur gaar pruttelen. De bietjes zijn gaar als je er met een vork gemakkelijk doorheen prikt. Laat afkoelen en snijd dan in blokjes of plakjes. Meng met de sjalotten en de appelblokjes. Maak de dressing met bovenstaande ingrediënten en giet over de bietjes. Laat een tijdje staan en serveer. De zoetzure bietjes zijn ook lekker als voorgerecht met wat geitenkaas of feta!

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>