

Bietenpuree als salade (bijgerecht)

Ingrediënten

3 kleine bietjes per persoon (gebruik vooral jonge bietjes)

Rode ui

Zwarte bessen jam of blauwe bessen jam (zelfgemaakt) of bosbessenjam

1 rood pepertje

Verse munt

Verse koriander

1 knäckebröd

Pecorino of geitenkaas

Walnoten

Honing

Bereiden:

1. Kook de jonge bietjes helemaal gaar en pel de buitenkant af. (hoeveelheid afhankelijk van het aantal personen)
2. Snipper de rode ui heel fijn (hoeveelheid naar smaak)
3. Snipper de rode peter (hoeveelheid naar smaak)
4. Pureer bovenstaande ingrediënten in de blender
5. Voeg een flinke eetlepel van de zwarte bessen jam of andere genoemde jams toe
6. Roer dit alles tot een goede puree
7. Voeg de gesnipperde munt en koriander toe (naar smaak) en roer deze door de puree
8. Vijzel een knäckebröd in niet te kleine stukjes of plet deze even met een eetlepel
9. Server de bietenpuree op de borden
10. Strooi hierop een laagje knäckebröd stukjes
11. Hierop stukjes geitenkaas of de pecorino , walnoten en een theelepeltje honing.

Eet smakelijk. Een heerlijk bietensalade als bijgerecht.

Je kunt de jonge, gekookte bietjes ook heel invriezen om op een later tijdstip deze salade van bietjes te kunnen maken.