

Recept: Bieten anders.

Deze maand een recept van Mien Ruys, een internationaal en Nederlandse tuinarchitect en kruidendeskundigen. Zij leefde van 1904 tot 1999 en woonde haar hele leven in Dedemsvaart waar ook de door haar ontworpen tuinen zijn. Deze prachtige tuinen zijn nog steeds te bezoeken.

Koop bij een echte groenteboer 3 mooie verse bieten ongekookt en met steel en blad.



Was de bieten schoon en snij er de worteltjes en de steeltjes met blad er af. De worteltjes worden niet gebruikt. Schil nu de biet met een dunschiller en rasp de biet met een grove rasp. Maak een flinke grote ui schoon en snij deze fijn. Nu moet u eerst de ui glazig fruiten in een koekenpan met wat boter en daarna doet u de geraspte bieten erbij met een paar druppels azijn en laat dit zachtjes sudderen. Nu gaan we de steeltjes van het blad snijden en hakken de steeltjes in

stukjes van een 1/2cm en doen die bij de bietjes en daar na snijden wordt het blad in dunne reepjes gesneden en aan de bieten toegevoegd, licht omscheppen zodat het door de bietjes heen gaat. Voeg nu nog wat gesneden vers basilicum blad toe en laat dit nog 10 minuten zachtjes sudderen.



Om de smaak nog wat te verfijnen kan je een fijn gesneden appel toevoegen die je eerst even in wat boter hebt gebakken. Ovenfriet , vis of een hamburger smaken hier heerlijk bij

Eet Smakelijk.

Het bijzonder aan deze bieten ziet u de volgende morgen.

