

Rode Biet recept - blokjes in de oven

Benodigdheden

- 🍴 rode bieten
- 🍴 zout (bij voorkeur zeezout uit de molen of roze Himalayazout)
- 🍴 olijfolie
- 🍴 Balsamico azijn
- 🍴 ovenschotel (met deksel of afdekken met aluminiumfolie)
- 🍴 scherp snijmesje
- 🍴 dunschiller
- 🍴 eventueel (glazen) bewaardoos met deksel voor in de koelkast

Bereidingswijze

- 🍴 rode bieten schillen
- 🍴 geschilde rode bieten in blokjes snijden
- 🍴 blokjes in een ovenschaal doen
- 🍴 kruiden met zout
- 🍴 royaal overgieten met olijfolie
- 🍴 besprenkelen met balsamico azijn
- 🍴 schotel afdekken en in de oven zetten
- 🍴 ongeveer een uurtje laten garen op 200°C
- 🍴 tussendoor voorzichtig omscheppen (elk kwartier)
- 🍴 uitscheppen wat je direct wil opdienen
- 🍴 wat overblijft in de koelkast zetten als de rode biet-blokjes afgekoeld zijn

Zowel warm als koud erg lekker.

Het is mogelijk om een ruime portie ineens klaar te maken, waarvan een deel direct (warm) bij de maaltijd gegeten wordt en een ander deel in een afgesloten doos in de koelkast gezet wordt. Je kan ze op die manier zeker een week bewaren.