

Ingrediënten voor 2 personen

250 gr gekookte rode biet 150 ml slagroom wijnazijn met een paar (verse) frambozen ( frambozenazijn kan ook!) 1 tl chilikruiden paar druppels zoetstof peper en zout, naar smaak Rode besjes tuinkers

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## BietenMousse

Koud bieten bijgerecht! En net even wat anders!

### Bereidingswijze

Pureer de bietjes tot mousse. Sla de slagroom stijf en spatel deze door de mousse. Voeg de wijnazijn en kruiden toe en breng de mousse op smaak met wat zoetstof, zout en peper. De mousse zelf blijft een beetje "flauw", en wordt versterkt met een schaalkje rode bessen, en tuinkers