

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de rode bietendip: 2
gekookte rode bieten 0,5 tl
gedroogde rozemarijn peper -
zout Voor de bladerdeegbotten: 1
vel bladerdeeg 1 eigeel + een
scheutje water gedroogde
rozemarijn peper - zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Belgisch

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Rode bietendip met bladerdeegbotten

Halloween dip.....

Hulpmiddelen

Bakpapier

Bereidingswijze

-Doe de gekookte rode bieten in de blender samen in de blender met een flinke snuif peper, een flinke snuif zout en de gedroogde rozemarijn. Mix tot een gladde dip. -Rol het vel bladerdeeg uit en snijd er reepjes in de vorm van botten uit. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met een laagje eigeel. Strooi er vervolgens grof zout, peper en gedroogde rozemarijn over. Bak de "botten" 10 à 15 minuutjes in de oven op 180 graden. SERVEREN: Serveer de bladerdeegbotten samen met de dip van rode biet.