

Ingrediënten voor 4 personen

700 gram ongekookte rode bieten  
2 uien grof gesnipperd 4 eetlepels  
frambozenazijn 1 eetlepel suiker  
20 gram roomboter 1 eetlepel  
maïzena zout en peper naar  
smaak

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Kleur de winter met zoetzure rode bietjes en ui op tafel !

Rode bietjes hebben een nogal suf imago en velen vinden ze "aards" smaken, maar door er frambozenazijn aan toe te voegen krijg je een geweldig lekker bijgerecht. Heerlijk met gekookte aardappeltjes en jouw favoriete bal gehakt. Bovendien hebben ze veel gezondheidsvoordelen en zijn ze calorie arm. Bietjes en de smaak van frambozen gaan zeer goed samen, dat bewijst onderstaand gerecht. Carpaccio-van-rode-biet Ik heb veel meer frambozenazijn toegevoegd aan dit recept omdat ik het naar onze smaak aan de té zoete kant vond. Als er staat zoetzuur dan wil ik ook zoetzuur proeven En mocht je dit gerecht eens maken .... Proef ! En doe vooral dat wat je lekker vindt

### Hulpmiddelen

Pan, snijplank en mes

### Bereidingswijze

Boen de bietjes goed schoon en kook ze in 1 1/2 uur ( afhankelijk van de dikte) gaar. Laat ze afkoelen en pel de schil eraf. Snij de bietjes in blokjes . Smelt de roomboter in een pan en smoor de uien glazig. Voeg de suiker toe en bak deze met wat grotere hitte even mee. Blus met 2 el water en voeg dan de bietjes en de frambozenazijn toe. Laat op een zacht vuurtje 15 minuten zachtjes pruttelen zodat de smaak van de azijn in de ui en de bietjes kan dringen. HIER HEB IK GEPROEFD. Ik vond er qua smaak wat te weinig zuur aan. Zoetig genoeg dus ik heb hier nog flink wat frambozenazijn aan toegevoegd. Los de maïzena op in 2 eetlepels koud water en voeg dit al roerend in beetjes aan de bietjes toe. De ene keer zal er wat meer binding nodig zijn dan de andere dus voeg er niet alles ineens aan toe. Breng de bietjes op smaak met een beetje zout en royaal peper.

### Serveertips

Je kunt natuurlijk kiezen voor de voorgekookte en geschilde bietjes uit de fabriek. Maar daags van te voren heb ik de verse bietjes al gekookt en terwijl ze koken kun je immers wat anders doen En zelf gekookte bietjes zijn echt zoveel lekkerder. Heb je geen frambozen azijn, neem dan rode wijnazijn en roer er frambozenjam door totdat je voor jou een lekkere smaak hebt.

