

Rode Bieten



Lunchgerecht

salade

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: oktober t/m april



Ingrediënten

- 200 gr gekookte bieten ontveld
- Dressing: 1 tl mosterd, 2 el extra vergine olijfolie, 1 el balsamicoazijn
- 200 gr gerookte forelfilet in dunne reepjes
- 4 tl zure room
- 2 el kappertjes
- 2 takjes dille voor de garnering

Bereidingswijze

1. Snijd de bieten in heel dunne plakken en verdeel ze over 4 borden. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar en besprenkel hier de bietenplakjes mee.
2. Verdeel de reepjes forel erover. Garneer elk bord met wat mooie plukjes dille, een theelepel zure room en wat kappertjes. Serveer met geroosterd brood

Tenslotte

Bieten zijn donkerrode knollen met groen blad met rode nerf. Er zijn zomer- en winterbieten. In de winterperiode van oktober tot april komen winterbieten in de handel: dat zijn grote, ronde bieten zonder loof. In de zomermaanden van ongeveer mei tot september zijn Hollandse zomerbieten of bosbieten verkrijgbaar. Deze zijn veel kleiner dan de winterbieten en komen in bosjes gebonden met het groene loof eraan in de handel. Als je verse bieten gebruikt deze eerst ongeveer 1 uur koken (zomerbieten 1/2 uur). Stroop het vel en stronk eraf en snijd de bieten in blokjes. Het meestbekende recept voor bieten is **Bieten in Room**. Smelt in een pan 15 g boter op een laag vuur. Fruit hierin 1 fijngehakt uitje glazig. Roer er sap van een 1/2 citroen en een mespuntje zout en peper door. Snijdt een kilo gekookte bieten in blokjes. Voeg de bietblokjes toe en laat deze in een gesloten pan 5 minuten op een laag vuur stoven. Kook in een sauspan op een hoog vuur 1/4 liter crème fraîche in tot de helft overblijft. Verdeel 25 g boter in klontjes. Klop deze van het vuur af een voor een door de crème fraîche. Houd 1 eetlepel van de saus apart en meng de rest van de saus door de bietjes. Doe deze in een schaal en schep er de apart gehouden saus op. Strooi er tenslotte nog 1 eetlepel fijngeknipte bieslook over. Serveer de bietjes direct. Met kerst kun je een **Bietentimbaaltje** maken als voorgerecht. Voorbereiden kan een dag van tevoren: In kom met ruim koud water 3 blaadjes gelatine ca. 5 minuten laten weken. Drie gekookte bietjes schillen. 2 Bietjes in flinterdunne plakjes snijden. Van derde bietje met kaasschaaf rondom 4 lange slierten van ca. 3 cm breed schaven, rest van bietje in stukjes snijden. Twee bosuitjes schoonmaken en in dunne ringetjes snijden. Honderd gram gekookte ham in stukjes snijden. In pannetje 1 el citroensap verwarmen. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend in sap oplossen. In keukenmachine stukjes biet, ham en helft van bosui pureren. Een kuipje verse roomkaas van 125 gram (het liefste met ham) en gelatinemengsel erdoor mengen. 1 dl slagroom stijfkloppen en luchtig door bietjesmousse spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Timbaaltjes dun invetten met olijfolie. Op bodem van de timbaaltjes plakje biet leggen. Hierop laagje bietjesmousse uitstrijken. Timbaaltjes verder vullen met afwisselend laagjes biet en laagjes mousse. Laatste laagje moet biet zijn. In koelkast timbaaltjes ca. 2 uur laten opstijven. In kommetje sausje roeren van 1 dl Biogarde, 1 el mayonaise, 25 ml slagroom, zout en peper. Rest van bosui erdoor roeren. Bereiden: Timbaaltjes boven vier bordjes keren. Sausje eromheen scheppen. Slierten biet losjes oprollen tot roosjes en naast timbaaltjes zetten. Serveren met toast. Tot slot een **Bietenstampot** voor 2 personen. Een kilo aardappels schillen, wassen, in stukken snijden en in ca. 20 minuten gaarkoken. 500 gram gekookte bieten schillen en grof raspen. Een rookworst volgens gebruiksaanwijzing verwarmen. Bietjes verwarmen. 1 appel (Elstar) schillen, klokhuis verwijderen en appel in stukjes snijden. Twee uien pellen en in ringen snijden. In koekenpan boter verhitten. Ui in ca. 5 minuten bruinbakken. Aardappels afgieten en fijnstampen. Bietjes, appel en 125 ml slagroom erdoor scheppen. Rookworst in plakjes snijden en door stampot scheppen. Op smaak brengen met zout en peper en goed doorwarmen. Stampot over 2 borden verdelen. Gebakken ui erop scheppen.