

# Recept!

## Aardappelen, rode biet, appel en buffelsaucijs

### Ingrediënten

1250 gram connect aardappels

4 buffelsaucijsen

1 pakje gekookte bieten

1 ui

1 appel

Roomboter

### Bereiding

Schil de aardappels en kook in 20 minuten gaar.

Bak de buffelsaucijsen in roomboter rondom bruin en laat ze daarna gaar worden. Voeg eventueel water toe voor jus.

Snijd de bietjes in plakjes en vervolgens in reepjes. Pel en snipper de ui.

Schil de appel en snij in kleine stukjes. Meng de appel met de ui. Verhit wat roomboter in een pan, fruit de appel en de ui en voeg de bietjes toe. Roer de bietjes op laag vuur voorzichtig warm.

Giet de aardappels af.

Serveer de bietjes met de aardappelen en de buffelsaucijsen.

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: 24 kitchen

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel