

Recept!

Geroosterde bietjes met balsamico

Ingrediënten

800 gram rode bieten

3 eetlepels olijfolie

1 eetlepel balsamico azijn

½ eetlepel gehakte rozemarijn

grof gemalen zeezout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier

Schil de bietjes en snijd ze in stukken van ca. 2 cm

Meng de bietjes met de olijfolie, balsamico azijn en rozemarijn

Verdeel de bietjes over de bakplaat en bestrooi met zeezout

Rooster de bietjes in ca. 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en gaar zijn

Serveer met gekookte aardappelen en een runderworst

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lovelyfood.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel