



Zoetzure bietjes - Atjar biet

Atjar is een fris, knapperig bijgerecht uit de Indische en Indonesische keuken. Het bestaat uit fijngesneden groenten die zijn ingelegd in een zoetzure marinade van azijn, suiker en specerijen zoals kurkuma. Het dient als frisse tegenhanger bij warme, kruidige gerechten.

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

🍷 500 g bieten

🍷 400 ml azijn

kruiden

🍷 3 á 4 schijfjes gemberwortel

🍷 2 à 3 kruidnagels

🍷 4 peperkorrels

🍷 4 salamblaadjes

🍷 1 tl suiker

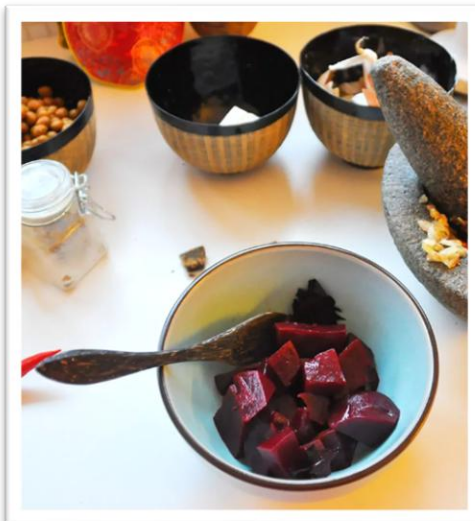
🍷 zout

Materiaal: schone afsluitbare glazen potten

Zo maak je het:

1. Kook de bieten op de gewone manier, pel ze en snijd ze in blokjes van ± 2 cm.
2. Kook de azijn op met de gemberwortel, kruidnagels, peperkorrels, salamblaadjes, suiker en zout.
3. Schik de stukjes biet schone afsluitbare glazen potten en overgiet ze met de kruidenazijn.

BRON: pisangsusu.nl



Selamat makan