



# Het virtuele Restaurant

## Rode zomer Bietjes



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>2 kg. Rode zomerbiet 1 ltr. witte wijnazijn 15 kruinagels 15 peperkorrels 5 laurierblaadjes 750 gr. geleisuiker</p>	<p>Kook de bietjes gaar en schil ze. Snij ze in plakjes van 3 mm. Azijn met de kruiden aan de kook brengen en 5 mn. zachtjes laten koken. Voeg de bietjes en de gelei suiker toe. Kook alles nog 4 min. op een laag pitje. Bietjes in potten scheppen en de azijn er over gieten. Verdeel de kruiden over de potten. De bietjes moeten goed onder de azijn staan. Potten goed sluiten.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)