

Salade met rode bietjes



Ingrediënten

- 1,5kg rode biet, schoongemaakt
- 40cl water
- 20cl azijn
- 50 gr kristalsuiker
- zout
- vacuümzakken (kookzakken)

Methode

1. Vacumeer alle ingrediënten in een kookzak en stoom ze in de combisteamer gedurende 30 minuten op 90 C°
2. Koel ze na het garen terug in de snelkoeler.
3. De bietjes zijn nu klaar om te verwerken of om ze langer te bewaren in de koelkast.
4. Of u kan ze natuurlijk ook meteen gebruiken in bv. een salade met veldsla, amandelen en kaaskrokantjes.

Dit recept is van
ELECTROLUX PROFESSIONAL

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be