



Rode Bieten Eitjes

Ingrediënten:

- 12 gekookte eieren M
- 8-10 rode bietjes (gemiddelde grootte)
- 1 ½ liter water in een pan
- 2 geschildte teentjes knoflook
- Snufje kaneel
- snufje kruidnagelpoeder
- ½ tl zout
- ¼ tl peper
- 2 sjalotjes of een klein uitje in dunne plakjes
- 200 ml appel cider azijn
- 80 gr rauwe honing

Bereiding:

Borstel de bietjes een beetje schoon zodat het zand er af is. Snijd de top en eindjes van de bietjes en doe de bietjes in het water in de pan. Breng aan de kook op een middelhoog vuur en kook zachtjes voor 20 minuten of tot ze zacht zijn. Haal de bietjes uit het water en zet ze apart om af te koelen.

Doe de knoflookteentjes, kaneel, kruidnagelpoeder, zout en peper in het bietenwater en zet apart om af te koelen.

Zodra de bietjes zijn afgekoeld, zodanig dat je ze vast kunt houden, pel je de schil eraf en snijd de bietjes in dunne plakjes, of blokjes, net wat je wilt.

Doe de bietjes in een afsluitbare glazen pot of schone weckpot. Doe de hardgekookte eieren (in de schil) erbij en de plakjes ui of sjalot, en zet weer even weg om verder af te koelen.

Als het bietenwater is afgekoeld tot handwarm, voeg je de honing en appel cider azijn toe. Het bietenwater moet warm genoeg zijn om de honing op te lossen, maar niet te warm omdat dan de goede enzymen verloren zouden gaan. Roer het water door en zet een uurtje apart om verder af te koelen.

Na een uur, giet je het bietenwater bij het bietenmengsel in de pot. Zorg ervoor dat het vocht alle eieren bedekt. Sluit de pot of bedekt het met bv wat folie, en zet het in de koelkast voor minimaal 8 uur, maar het liefst 3 dagen..... klaar.(hoe langer ze staan des te roder ze worden!)

Deze eitjes kan je eten als leuke gekleurde en voedzame snack, je kan ze meenemen bij je lunch, maar probeer ze ook eens bij een frisse salade. Je kan de eitjes ook gaan vullen door het eigeel te mengen met wat mayonaise, mespuntje mosterd, peper en zout....

