

Ovenbereide bietjes (rode, gele en chioggia)



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente, oven

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Rode biet

Gele biet

Chioggia biet

Olijfolie

Peper

Balsamico azijn

Bereiding

Oven op 200 graden zetten.

Bieten schillen en in gelijkmatige niet te kleine stukken snijden.

Mengen met olijfolie, peper uit de molen en een klein beetje Balsamico azijn in een ovenschaal.

20 tot 30 minuten in de oven. Enkele keren omscheppen.

Foto's

