

Recepten gele bieten

Gele bietjes zijn eigenlijk hetzelfde als de bekende rode bietjes en is ook hetzelfde te bereiden. Het grote voordeel van de gele soort is natuurlijk dat uw handen niet rood worden bij het schoonmaken en dat uw fornuis makkelijker schoon te maken is als er iets mis gaat tijdens het koken. Het gele bietje smaakt iets sterker als de chioggia variant. Het bietje is erg decoratief en heeft een volle gele kleur.



Gele bieten – bereidingstijd ±30/60 min. – 4 personen

Ingrediënten

- 1kg ,gele bieten
- 1/2dl azijn
- zout en peper 1 el suiker
- 15gr boter of margarine
- 1 uitje gesnipperd

Bereidingswijze

Boen de bietjes af onder stromende kraan verwijder het eventuele blad breng in een pan een ruime hoeveelheid water aan de kook en doe de bietjes in de pan kook ze gaar en laat ze afkoelen en stroop het vel van de bieten schaaft of snijd de bieten in dunne plakjes of rasp ze grof breng in een pan 1 dl water met azijn, zout en peper suiker boter en ui aan de kook voeg bieten toe temper het vuur en leg de deksel op de pan zodra het water weer kookt stook de bieten circa 15 minuten het is heerlijk ook gebruiken als salade

Chocolade-bietentaart – bereidingstijd ±10 min.

Ingrediënten

- Cacaopoeder om te bestuiven
 - 225 gr gekookte bieten (bewaar het kookvocht)
 - 115 gr zachte ongezouten boter
 - 425 gr gele basterdsuiker
 - 3 eieren
 - 1 eetlepel vanille-essence
 - 75 gr gesmolten melkchocolade
 - 225 gr bloem
 - 2 theelepels bakpoeder
 - 1/2 theelepel zout
 - 120 ml karnemelk
 - Eventueel chocoladekrullen
- Voor de ganache
- 4 3/4 dl slagroom
 - 500 gr pure of melkchocolade van goede kwaliteit, in stukjes
 - 1 eetlepel vanille-essence
 - 2 springvormen 23 cm, mixer, pan

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 180°, vet springvormen in en bestuif deze met cacaopoeder. Rasp de bieten, schep ze door het kookvocht en zet ze apart. Klop de boter, de suiker, de eieren en de essence tot een lichte massa, zet de mixer een standje lager en klop de gesmolten chocola erdoor. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom en klop het bloemmengsel door het botermengsel samen met de karnemelk. Voeg de bieten en het sap toe en klop de massa nog 1 minuut door. Verdeel het beslag over de springvormen en zet deze 30-35 minuten in de oven. Laat de taarten 10 minuten afkoelen. Verwarm voor de ganache de room in een pan met dikke bodem tot hij bijna kookt; roer af en toe. Neem de pan van het vuur, roer de chocola erdoor. Roer de vanille-essence erdoor. Zeef het mengsel boven een kom, laat het afkoelen en zet het dan in de koelkast tot het smeerbaar is (roer het elke 10 minuten even door). Besmeer de taart met 1/3 van de ganache. Leg de tweede taart erop en verdeel er de rest van de ganache over; neem ook de zijkant mee. Garneer de taart eventueel met chocoladekrullen. Laat de ganache hard worden en zet de taart koud weg.