

Gemarineerde CHIOGGIA bietjes



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 grote Chioggia biet of 2 kleine
- 3 eetlepels witte Balsamico azijn
- 1 eetlepel honing



De Chioggia wordt ook wel de Barbabietola di Chioggia ('biet van Chioggia') genoemd. Deze rode biet werd al rond het jaar 1840 beschreven en is ontdekt op de markten rondom Venetië.

Zo maak je het:

Snij de Chioggia biet in heel dunne plakken. Als je jonge biet gebruikt hoeft je die niet te schillen.

Meng de azijn en honing en marineer de plakjes biet hier in.

Lekker met zelfgemaakte pesto van Oost-Indische kers:

Maak zelf pesto maar vervang de basilicum door Oost-Indische kers blaadjes en bloemen.