



## Bietjes in zuur

### Ingrediënten:

- 4 bieten
- zout
- 1 courgette
- 1 witte ui
- 1 tl mosterdzaad
- 1 laurierblad
- 1 el kerriepoeder
- 1 tl kurkuma
- 1,2l water
- 700ml appelazijn
- 225 g zeer fijne kristalsuiker



### Bereiding:

- Leg de bietjes met schil in de hete kolen en laat ze onder af en toe draaien een half uurtje garen. Het is niet erg als ze een beetje zwart worden.
- Snijd de courgette in blokjes en de uien in plakjes en doe ze in een kom. Roer er 1 el zout door en zet 30 minuten opzij.
- Spoel ze af onder de koude kraan en laat uitlekken.
- Haal de bietjes van het vuur en laat afkoelen in koud water. Schil ze en snijd ze in partjes of blokjes.
- Doe kruiden, water, suiker en azijn in een pan en breng al roerend aan de kook. Blijf roeren tot de suiker is opgelost.
- Vul een schone pot goed op met de biet, courgette en ui. Schenk de hete pekkel erop, draai de pot dicht en laat hem afkoelen.

Dit recept is afgeleid van een recept uit het boek "Koken met vuur" van Niklas Ekstedt