

# Rode bietjes

---

## Wat heb je nodig

500 gram rode bietjes  
1 ui



Borstel de bietjes schoon onder de koude kraan.  
Doe de bietjes in een pan.  
Spoel de bietjes nog een keer af.



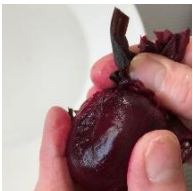
Vul de pan met water.  
De bietjes moeten net onder water staan.  
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.



Als het water kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.  
Kook de bietjes in 1 uur gaar.  
Schraap met een mesje langs een bietje.  
Als het velletje loslaat, zijn de bietjes gaar.



Giet de bietjes af in een vergiet.  
Laat de bietjes afkoelen.  
Pel de ui en snijd deze in kleine stukjes.



Pel de bietjes en leg ze op een bord.  
Rasp de bietjes.  
Doe de geraspte bietjes in een pan.



Doe de gesneden ui bij de bietjes en roer het goed door elkaar.  
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Laat de bietjes in 20 minuten warm worden, regelmatig roeren.

---