



GEKONFIJTE BIETJES MET HANGOP EN WEI KARAMELSAUS

recept voor 4 personen

GEKONFIJTE BIETJES

Bij deze bereiding krijgen de bietjes een winegum structuur en ideaal voor een nagerecht

Ingrediënten

250gr schone rauwe bieten

250gr witte basterdsuiker

250gr bietensap

2 bl laurier

Werkwijze

Was en schil de bietjes en droog de bietenschillen in de oven op 60 graden, totdat ze droog en krokant zijn. Dit kan een aantal uur duren (3 a 4 uur)

Blender de bietenschillen tot poeder.

Snij de bietjes in mooie blokjes

Doe de bietjes, suiker, sap en laurier in een pan

Laat het heel zachtjes koken totdat het een dikke stroop wordt met blokjes biet erin

Laten afkoelen



WEI KARAMELSAUS

Ingrediënten

100gr basterdsuiker

50gr slagroom

50gr hang-op vocht

2gr fleur de sel

Werkwijze

Maak een droge karamel van de suiker door deze op middelmatig vuur te verhitten. Wanneer de karamel begint te kleuren roer je met een garde tot de suiker is opgelost.

Haal de karamel van het vuur en roer hier de slagroom en hang-op vocht geleidelijk doorheen. Pas op voor spatten tijdens het roeren.

Voeg de fleur de sel aan de karamel toe en kook het nog een keertje op.

Zeef de saus om eventuele klontjes eruit te halen.

HANGOP

Ingrediënten

1l yoghurt

Werkwijze

Spoel een passeerdoek of theedoek goed uit met koud water.

Leg de doek in een zeef (plaats deze in een grote kom om het vocht op te vangen) en giet de yoghurt in de zeef.

Knoop de doek dicht en laat hem in de koeling uitlekken.

Laat minimaal 8 tot 24 uur 'hangen'. Het vocht, ofwel de wei, loopt uit de yoghurt en er ontstaat een vette, rijke yoghurt

