

## RODE BIET met YOGHURT Pancar salatasi

Rode biet kan worden gekookt of in de oven gegaard. Ik vind dat de oven, waarin het veel langer duurt, een heerlijke intense smaak geeft. Koop het liefst kleine exemplaren omdat die sneller gaar zijn. U kunt natuurlijk ook gekookte bieten kopen.

6-8 PERSONEN

1 kg rode biet  
zout  
2 tenen knoflook, fijngesneden (naar keuze)  
1/2 liter Griekse yoghurt  
2 eetlepels citroensap  
6 eetlepels extra vergine olijfolie  
handvol fijngesneden munt of bladpeterselie

Snijd de stengels en bladeren ongeveer 2 cm boven de bieten af. Kook ze in ruim kokend water met zout gaar – reken voor kleine exemplaren 30 minuten, voor grotere 1 1/2 uur. Leg ze om ze te poffen op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie, dek ze af met folie en zet ze 2-3 uur in een op 200 °C/gasovenstand 4 voorverwarmde oven, afhankelijk van de grootte, tot ze zacht aanvoelen als u er met een mes in kerft. U kunt ze doormidden snijden en daardoor de oventijd aanzienlijk verkorten.

Ontvel de bieten als ze voldoende zijn afgekoeld en snijd ze in ronde plakken of halve schijven van 1 cm dikte. Draag rubberhandschoenen om uw handen schoon te houden.

Klop de knoflook door de yoghurt en strijk hem op een schaal uit. Schik de plakken biet erop. Klop het citroensap met de olie en wat zout door elkaar, roer er munt of peterselie door en lepel hem over de biet.

VARIANT

In een Libanese versie wordt 1 1/2 theelepel tahina (blz. 11) door de yoghurt geklopt.