



Maatjesharing met roomsaus

Ze komen er weer aan

Ingrediënten

8 schone maatjes
250ml zure room of crème fraîche
Theelepelsuiker
Enkele sjalotjes in ringen
2 stuks rode bietjes in blokjes
Perenazijn
2 zure appels in blokjes
1 komkommer zonder schil en zaad
Bieslook, dille, peper, zout
Roggebrood

Bereidingswijze:

Zure room of crème fraîche, peper, zout, fijngesneden dille en bieslook goed met elkaar vermengen. De in blokjes gesneden komkommer en appel toevoegen. De gekookte rode bietjes op smaak brengen met perenazijn, peper en zout. De rode bietjes over 4 borden verdelen, de maatjes (ontdaan van staart) op de rode bietjes leggen en napperen met de saus. Afgarnen met een takje dille en de sjalotjes. Roggebrood erbij en een heerlijk voorgerecht is klaar.

Ik drink er een Grüner Veltliner bij. Welke????
U kunt meebeslissen op de proeverij van 7 juni 2010.
Ik ben zeer benieuwd.

Met de groeten van Otmar

