

Gerookte bietjes

Hoofdgerecht

Benodigheden

- Bieten (rode, witte en gele)
- Rode wijn azijn
- Dragon (droog of vers gesneden)
- Olie
- Peper en zout
- Aluminiumfolie

Bereiding

1. Eerst moeten we de barbecue of het vuur aansteken.
2. Verpak de bieten per 3 op een dubbele laag aluminiumfolie van ongeveer 30 cm (60 cm enkel) en strooi er de rozemarijnblaadjes op.
3. Rol de folie op en draai de uiteinden samen. Maak met een mes gaatjes verspreid over heel de folie zodat de rook erin kan om de bieten smaak te geven.
4. Leg het foliepakje voorzichtig tussen de kolen. Leg er ook wat kolen bovenop.
5. Laat het roosteren gedurende 30 à 40 minuten, of tot de bieten mals zijn.
6. Test eerst 1 pakketje door deze open te maken. Als ze nog niet gaar zijn, dan opnieuw inpakken en terugleggen.
7. Neem de bieten uit het vuur en laat ze iets afkoelen.
8. Open het pakketje en haal de bieten eruit. De rozemarijntakjes mag je weggooien.
9. Laat de bietjes verder afkoelen
10. Wanneer de bietjes een voldoende afgekoeld zijn om vast te pakken, pel je de bieten en gooi je de verbrande schil weg.
11. Om wat extra rooksmaak toe te voegen kun je de gepelde bieten nog een keer extra roken in de rookoven. Gebruik hiervoor wat beuken hout snippers.
12. Als de bieten goed gerookt zijn, snijd je de bieten in ongelijke stukken en leg je ze in een kom.
13. Voeg de azijn toe samen met enkele eetlepels olijfolie, veel zout en peper en de helft van de peterselie en dragon.
14. Meng alles, proef eens en kruid indien nodig nog wat bij.

Planning

Begin op tijd!. Omdat de bieten lang moeten garen en ook nog moeten afkoelen is het niet erg als het iets eerder klaar is. Alles bij elkaar kost het zeker anderhalf uur.