



Ingrediënten

- 6 kleine rode bieten
- 1,8 dl zure room
- 1 eetlepel mierikswortel saus uit een potje
- 1 theelepel grove mosterd
- 1,25 dl room
- 1/2 kopje mayonaise
- 1/2 kopje appel, geschild en geraspt
- 1/4 theelepel gemalen kruidnagel ter garnering

Bereiding

1. Kook de bieten in water met zout net gaar. Laat goed uitlekken en rasp ze of snijd ze aan kleine blokjes
Maak er een berg van op een platte schaal.
2. Roer de zure room, mierikswortelsaus en mosterd goed door elkaar.
3. Roer de room, mayonaise, appel en kruidnagel in een andere kom door elkaar.
4. Schep van elke saus een flinke hoeveelheid op de schaal naast de bieten of serveer apart.

Garneer met Tuinkruiden naar keuze