

Gesmoorde bietjes

600 gram bietjes

1 ui, gesnipperd

geraspte schil van 1

sinaasappel

sap van 1 sinaasappel

3 kruidnagels

olie, peper

Kook de bietjes gaar.

Laat ze afkoelen, verwijder de schil en snijd ze in blokjes of plakjes.

Fruit in wat olie de ui goudgeel.

Voeg de bietjes, kruidnagels, rasp en sap van de sinaasappel toe en laat 10 minuten smoren.

Breng op smaak met peper.

