

# Bietenrelish

**Bietenrelish**, lekker als bijgerecht, voor op brood, op een taartje, of ..... kortom een alleskunner.

Zelf vind in dergelijke hapjes heerlijk bij een kopje soep, geroosterd broodje en natuurlijk afgetopt met een paar kruimels feta!

Bereidingstijd: ongeveer 30 minuten

## Ingrediënten

- 250 gram gekookte bietjes
- 1 sjalotje
- 2 eetlepels rozijnen
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels balsamico azijn
- 5 eetlepels water
- Snufje zout en peper

## Bereiding bietenrelish

1. Snij de bietjes in dunne plakjes / blokjes.
2. Snij het sjalotje in kleine ringetjes.
3. Doe alle ingrediënten in een pan en laat deze met de deksel op de pan aan de kook komen.
4. Laat dit voor 20-30 minuten koken, zit er nog vocht in de pan en de bieten zijn nagenoeg heel zacht (bijna tot een mousse) gekookt, haal de deksel van de pan en laat de rest van het vocht verdampen.
5. Check tussendoor, zit er geen vocht meer in de pan en

zijn de groenten nog niet goed, doe dan wat extra water erbij.

Koud vind ik deze relish het lekkerste! En wil je een vegetarisch lunchplankje maken? Dan zou je kunnen kiezen voor bijvoorbeeld [deze geroosterde tomatensoep](#).