

# Pantzaria salade (bietjes in zuur)

**Pantzaria salade**, oftewel een bietjessalade. Zo eenvoudig dat het eigenlijk niet de naam recept mag hebben.

Heerlijk op een warme dag als een echte salade samen met wat bladgroenten en een stukje fetakaas. Maar ook als bijgerecht een uitstekende groente keuze.

Bereidingstijd: < 15 minuten

## Ingrediënten

- 500 gr gekookte rode bieten
- 2 teentjes knoflook
- 100 ml rode wijn azijn
- 50 ml olijfolie (extra vierge)
- 1 eetlepel oregano
- Zout naar behoefte

## Bereiding



Snij de bietjes in kleine blokje of plakjes (niet te groot want dat eet zo ongemakkelijk en knoeien met bietjes... )

Knijp de teentjes knoflook uit over de bietjes en meng dit samen met de azijn, olijfolie en oregano goed door elkaar.

Laat de pantzaria in ieder geval 1 dag op smaak komen in de koelkast. Voeg de volgende dag eventueel nog wat zout toe.