



Bulgarije

Пълнено червено цвекло - Plnjeno tsjerweno tsweklo

Gevulde rode bieten

4 rode bieten van gemiddelde grootte
2 wortelen
wijnazijn
olijfolie
4 el. mayonaise
4 el. zure room
walnoten, ongeveer 80 gr.
1 tl. mosterd
2 el. fijngehakte verse dille
zout en zwarte peper
wat blaadjes sla voor het serveren

Rasp de wortelen op een fijne rasp en meng ze met zout, peper, olijfolie en azijn. Gebruik 1 deel azijn op een kleine 3 delen olie.

Verwarm de oven voor op 220°C. Wikkel de bieten ongeschild in aluminiumfolie en zet ze in de hete oven. Na een uur of twee zijn de bieten boterzacht en intens zoet. Laat ze afkoelen (pas op, want ze zijn gloeiend heet!) en hol ze dan heel voorzichtig (want ze zijn zacht) uit.

Hak een deel van het binnenste van de bieten fijn en vermeng het met mayonaise, zure room, mosterd, 2 el. fijngehakte dille, 2 eetlepels gemalen walnoten en 4 eetlepels olijfolie. Vul elke biet eerst met de wortelen, vervolgens met het mengsel van mayonaise, room en bietenpulp.

Serveer de bieten op wat blaadjes sla, versierd met wat dille en een hele walnoot.