

# Bietentapenade

1 bakje van ongeveer 500 ml

## Nodig:

250 gram rode bieten

1 teentje knoflook

100 gram zwarte olijven zonder pit

1 eetl. kappertjes

75 gram geroosterde hazelnoten

1 eetl. balsamicoazijn

1 eetl. olijfolie

½ tl. zout

snuf zwarte peper

klein handje groene kruiden, zoals: bieslook, peterselie, vogelmuur, hondsdrif, blad van de Oost Indische kers

## Bereiding:

Kook de bietjes gaar in 30-40 minuten in een pan met ruim water.

Giet ze af en wrijf het velletje eraf onder de koude kraan.

Laat de bietjes verder afkoelen.

Snijd de bieten in stukken.

Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.

Snijd de groene kruiden fijn.

Doe alle ingrediënten, behalve de groene kruiden, in de keukenmachine en maal fijn.

Roer de groene kruiden erdoor.

Proef en voeg naar smaak nog peper en zout toe.

Is de tapenade te dun voeg dan wat boekweit- of rijstvlokken toe.

Bewaar in een glazen pot. Blijft in de koelkast 5-7 dagen goed.

(Bron: Aangepast recept uit de Veldkeuken – het kookboek)

