

BUURVROU SE INGELEGDE BEET (heerlik)



**TRIED &
TESTED**
By Food lovers recipes



BUURVROU SE INGELEGDE BEET (heerlik)

12 medium beet

Kook beet tot sag en laat afkoel en haal die velle af
STROOP

1 1/2 Koppies suiker op 1 koppie asyn vir elke koppie asyn
gooi 3 naeltjies in en kook .

Sny beet in skywe en pak in gesteriliseerde bottels.

Gooi warm stroop op beet tot bottel vol is.

Baie lekker ne buurvrou – Ja buurvrou die beet is uit die
boeke!!

Resep en foto: Isabel Lindes

Esbe Mostert

Ek lê gereeld klein beetjies in, maar grotes kan ook gebruik
word.

3 kp water.

2 kp bruin druiwe-asyn.

1 kp suiker.

Kook beet sag en sny soos verkies. Kook die stroop, pak die
beet in bottels en gooi die stroop oor tot die bottels heel
vol is, draai dadelik toe en laat afkoel.

So maklik soos dit en dis heerlik hoor as jy van die beet hou soos "van sy ma af".

2de foto: Johan Westenberg – Het vanmiddag weer beet ingelê. Die keer het ek bietjie uie by gesit.

Het die uie so n bietjie saam met die asyn mengsel gekook.