Harvard bietjes

Ingrediënten 2 personen

500 g. rode bietjes

1 sinaasappel, geraspte schil

2 el vers sinaasappelsap

1 el fijngesneden gember

1 el maïzena

75 g suiker

3 el rode wijnazijn

1 el ongezouten boter

zout en zwarte peper, versgemalen

Oven voorverwarmen op 180 graden.

Elk bietje in aluminiumfolie wikkelen. De pakketjes op een bakblik leggen en de bietjes in 1 uur gaar stoven (in 1 1/2 uur als ze vrij groot zijn). Uit de oven halen en apart leggen. Zodra u ze aan kunt pakken, de folie verwijderen en de velletjes eraf trekken (met rubberen handschoenen als u geen rode vingers wilt krijgen). De bietjes in blokjes van 5 mm snijden en deze apart zetten.

In een zware steelpan suiker, maïzena, zout en peper door de azijn en het sinaasappelsap roeren. Al kloppend het mengsel op middelhoog vuur aan de kook brengen. 5 min blijven kloppen tot de saus helder is en ingedikt. Op het laatst de boter en de geraspte schil erdoor kloppen. De pan van het vuur halen zodra de boter gesmolten is. De saus over de bietjes gieten. Schep deze om en dien ze op wanneer ze afgekoeld zijn.