



RODE BIET

BEWAARADVIES

i ALGEMEEN



- ⊕ Verstest: als de stengels en loof er nog aanzitten, moet het blad heldergroen zijn en niet verlept. De bieten moeten helderrood van kleur zijn, hard aanvoelen en het vel van de bieten moet glad en gaaf zijn.
- ⊕ Kies liever voor kleine dan voor grote bieten, grotere exemplaren zijn vaak houtachtig van binnen.

i

loof

rauw, gesmoord,
gekookt,
roergebakken

knol

rauw, gekookt,
gestoofd,
gepoft, geperst
schil na koken
verwijderen

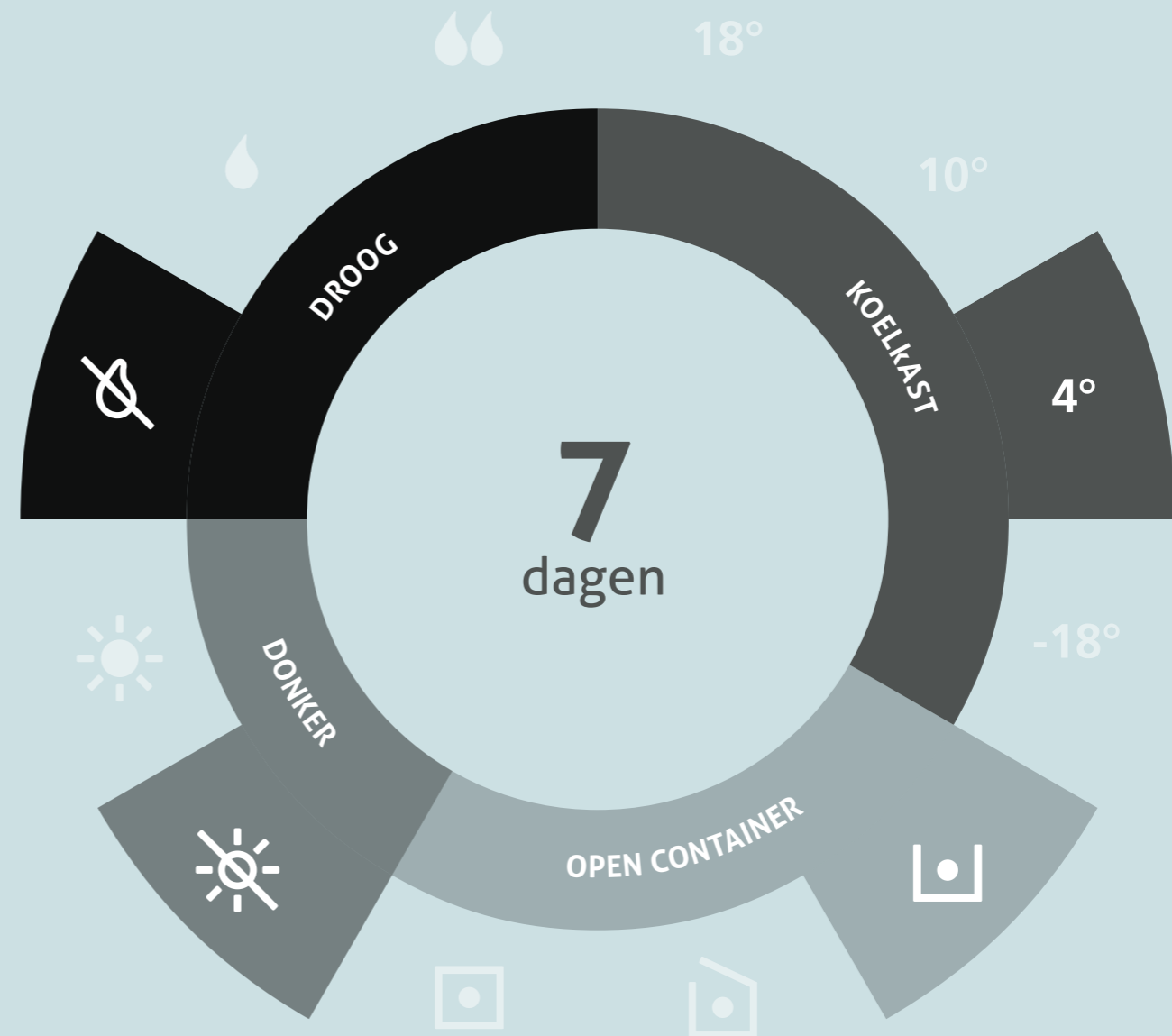




NA AANKOOP / OOGST



- Rauwe zomerbieten zijn met loof langer houdbaar (7 dagen) dan bieten zonder loof (3 dagen). Bewaar ze bij voorkeur in een open papieren of plastic zak in koelkast. Op een koele, droge en donkere plaats gaan ze iets sneller in kwaliteit achteruit.
- Rauwe winterbieten zijn meerdere weken op een koele plaats (12 - 15 °C) houdbaar.
- Net geogste bieten kun je ook inkuilen in kisten. Leg de bieten met aanhangend zand op een laag (scherp) zand in een kist, bedek ze met (scherp) zand en leg de volgende laag er bovenop. De bieten kun je zo tot 4 maanden op een droge, koele plek bewaren.
- Zelfgeogste bieten kunnen ook met aanhangend zand in een open krat op een koele donkere plaats worden bewaard (circa 2 weken).





NA SCHILLEN



- Bewaar geschilde rauwe bieten (heel) met een paar druppels water in afgesloten plastic bakje in koelkast.
- Invriezen: blancheer rauwe, ongeschilde bieten circa 2-3 minuten, snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos of diepvrieszak invriezen. Circa 12 maanden houdbaar.



NA KOKEN



- Gare bieten (naturel of gemarineerd) snel af laten koelen en in een afgesloten plastic bakje in de koelkast bewaren.
- Invriezen: gare bieten snel af laten koelen en direct in een afgesloten plastic doos of diepvrieszak invriezen. Circa 12 maanden houdbaar.

