



Stoof van snijbiet

1. Maak de snijbiet schoon. Snij de stengels van het blad en snij ze in stukjes. Snij het blad in reepjes. Dit gaat heel makkelijk door de bladeren op elkaar te stapelen en vervolgens op te rollen. Hou de stelen en de blaadjes even apart van elkaar.
2. Fruit de sjalot en de knoflook in een beetje olie. Schenk er de wijn en de room over en roer de mosterd erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe. Leg de stelen erin en breng aan de kook. Laat zachtjes stoven. Laat de stelen ongeveer 5 minuten garen zodat ze wat zachter maar wel knapperig blijven.
3. Voeg nu het blad toe en laat dit in ongeveer 2 minuten slinken. Voeg op het laatst de kruiden en de stengeluitjes toe. En laat nog 2 minuten stoven.

Dit heb je nodig

- 1 sjalotje, gesnipperd
- 1 teen knoflook, gesnipperd
- 2 stengeluitjes, gesneden
- 125 ml witte wijn
- 125 ml (plantaardige) koksroom
- 1 el mosterd
- 1 el oregano
- 1 el verse peterselie, fijn gesneden
- Peper en zout

