

BENODIGDHEDEN: voor 4 personen

- 400gr. room met laag vetgehalte
- 1 pakje gekookte rode biet
- 3 eetlepels balsamicoazijn
- 3 eetlepels poedersuiker
-

FOTO:**BEREIDING:** 30 minuten

- Vermeng de room met de poedersuiker en de balsamico in een maatbeker. Voeg er het sap van de bieten aan toe tot een totaal volume van 500ml. doe het mengsel in een sifon en zet onder druk. Zet koel weg.
- Snij de rode bieten in dobbelsteentjes, verdeel ze over glaasjes en spuit er het bietenschuim bij.

ADVIES:

- Volg het recept en giet het gezeefde of gepureerde mengsel in de sifon. Breng een gasvulling (N20) aan en zet zo de fles onder druk. De patronen zijn te koop in kookwinkels. Eén patroon is voldoende voor 500ml.