



## Rode biet, hamburger, aardappel en bietstengel-mosterdjus (2 personen)



### Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

400-500 gr bieten (bv Anello)  
De stengels van de geoogste bieten

### Overige ingrediënten

500-600 gr vastkokende aardappelen  
2 hamburgers of 4 mini-hamburgers  
25 gr boter  
150 ml water  
1-2 tl mosterd  
1 tl maizena  
peper en zout

### Vorbereiding

Schil de aardappels en snijd ze in hapklare stukjes.  
Snijd de stengels van de geoogste bieten in stukjes van circa 7 cm.

### Bereiding

Kook de rode bieten gaar, laat iets afkoelen, verwijder de schil en snijd in plakjes  
Kook de aardappelen met een schepje zout gaar en houd deze warm.  
Bak de hamburgers goudbruin in een grote koekenpan. Haal ze uit de pan en houd ze warm.  
Bak de bietstengels in dezelfde pan tot ze voldoende zacht geworden zijn.  
Voeg de mosterd en het water toe en laat het enkele minuten inkoken.  
Bind het vocht eventueel met maizena

Verdeel de aardappelen, rode bieten en hamburger over de borden.  
Scheep de stengel-mosterdjus erover.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](http://tinygardenbigfun.nl)