**Ingelegde zoetzure rode bietjes**

Nodig:

2 pakken voorgekookte rode bietjes

350 ml azijn

350 ml water

350 gram gram kristalsuiker

Theelepel zout

Bereiding:

Maak dit gerecht een dag van tevoren. Breng in een pan het water, azijn, suiker en zout aan de kook totdat alles opgelost is. Laat afkoelen. Schaaf ondertussen de bietjes met een mandoline in dunne plakken en leg in het zoetzure vocht en laat een nacht in de koelkast staan. Koud serveren.