**Rode bieten stamppot**

Nodig:

1 kilo gekookte rode bieten

1 kilo aardappelen

2 uien

2 appels

3 teentjes knoflook

6 augurken

1 theelepel Kurkuma

2 eetlepels mayonaise

1 eetlepel azijn

2 eetlepels olijfolie

Peper

Zout

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen en snij ze in stukken. Kook ze met een schepje zout gaar. Snipper ondertussen de uien en snij de bieten in blokjes. Verwarm de olie in een hapjespan en bak de uien heel zachtjes ca. 10 minuten. Pers er de knoflookteentjes boven uit en bak dat even mee. Voeg de kurkuma en de bietjes toe, zet het vuur middelhoog en bak alles al roerende ca. 5 minuten. Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snij ze in stukjes en warm even met de bietjes mee. Snij ook de augurken in stukjes en voeg deze toe. Giet de aardappelen af voeg er de mayonaise en azijn bij en stamp tot puree. Voeg er de bieten bij en verwarm alles nog even al roerende. Breng op smaak met zout en peper. Je kunt het serveren met een stukje vlees naar keuze.