

# Snijbiet, Warmoes

De teelt van snijbiet kent verschillende varianten. Soms gaat het bij de teelt om het blad, soms om de bladstelen en soms om het blad én de bladstelen. De teeltvorm met veel dikke bladstelen wordt in België vaak Warmoes genoemd. Snijbiet en Warmoes zijn twee van de weinige bladgroenten die licht basisch zijn. Rauw smaken ze, net als bieten, een beetje zepig. Gekookt of verwarmd verdwijnt dit en zijn het heerlijke bladgroenten.

**Bewaartip:** snijbiet is minder kwetsbaar dan spinazie. Op een koele plaats is de groente, luchtig verpakt in een papieren zak, één tot twee dagen houdbaar.

**Algemene bereidingstip:** als je in de zomer trek hebt in verse spinazie en de spinazie is op, gebruik dan snijbiet! Snij het blad grof en snij de malse delen van de steeltjes in kleinere stukjes. Fruit een uitje en/of knoflookteen in olie. Blad en steeltjes erbij, even proeven en wanneer het (beet)gaar is: klaar!

- **Zaaien:** april - Juni
- **Oogsten:** juli - november
- **Grondsoort:** alle grondsoorten

## Ovenschotel snijbiet met aardappel

- 1 Verwarm de oven voor op 175°C.
- 2 Kook de aardappelen gaar en maak met melk, boter, peper, zout, mosterd en nootmuskaat een lekkere puree.
- 3 Roerbak de ui in olie en voeg na een aantal minuten beetje bij beetje de snijbiet toe. Maak de snijbiet op smaak met een snufje peper en zout en roer er het paneermeel of beschuitkruim door.
- 4 Vet een ovenschaal in en schep de aardappelpuree op de bodem en tegen de kanten, zodat een dikke pureebekleding ontstaat. Schep de snijbiet in de schaal en verdeel het gelijkmatig.

- 5 Klop de eieren los, meng er de geraspte kaas door en giet dit over het geheel.
- 6 Zet de schotel ongeveer een half uur in de oven tot de bovenkant mooi lichtbruin is.

**Tip:** lekker met een (komkommer)salade erbij. Of meng door de snijbiet gebraden (vegetarisch) gehakt, blokjes ham of stukjes salami.

HOOFDGERECHT  
4 PERSONEN

500 GR AARDAPPELEN  
1 DL MELK  
KLONTJE BOTER  
PEPER EN ZOUT  
1 THEELEPEL MOSTERD  
NOOTMUSKAAT  
EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE  
1 UI, GESNIJPERD  
1 BOS SNIJBIET, IN REPEN GESNEDEN  
1 BESCHUIT OF 4 EETLEPELS PANEERMEEL  
2 EIERN  
75 GR GERASPT KAAAS  
EEN BOSJE SELDERIJ- OF KORIANDEBLAD

