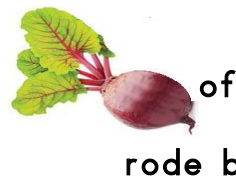


# Rode bietensap maken



rode bietjes



rasp



pan



azijn



theelepel



zeef



glas



Je kunt van rauwe rode bietjes een mooi rood sap maken.

Je kunt ook gekookte rode bietjes kopen. In sommige verpakkingen kan je het bietensap zo afgieten, dan ben je al klaar! Zo niet dan volg je dit werkblad.

Je kunt ook kant en klare rode bietensap in een fles kopen. Dan ben je ook al klaar.

1.
  - Rasp een rode biet boven de pan.
  - Voeg een glas water toe
  - Voeg een theelepel azijn toe (of een beetje citroensap)



- Kook het bietenrasp 15 minuten in het water.
- Laat het bietensap afkoelen

2. Zeef het bietensap.



**Je bietensap is klaar!**



Bewaar het bietensap.

Ruim je werkplek weer netjes op.

