

# Wat is een witte biet?

We vroegen het ons onze bietenteler Joris Kollwijn van biodynamisch tuindersbedrijf De Lepelaar. Op zijn landerijen in Sint-Maarten in Noord-Holland verbouwt hij verschillende soorten bieten, zoals de prachtige rood-wit gekleurde chioggia biet, met contrasterende witte ringen aan de binnenkant. En, sinds 3 jaar is hier ook de witte biet bijgekomen. Wat is precies het verschil?



## Verschillende soorten krootjes

“Er is in principe weinig verschil in smaak. Ze zijn allemaal familie van de *Beta vulgaris* en allemaal dol op voedzame grond. We telen ze hetzelfde en mixen gele biet en witte biet bijvoorbeeld ook af en toe op het land. Naast de kleurverschillen is er sprake van kleine nuances en verschillen.”

## Zoete witte biet

“De witte biet heeft net andere eigenschappen als de andere rassen. Dit zorgt ervoor dat de witte biet makkelijker loof maakt, waardoor ik ze makkelijk kan grijpen met een klemband rooier.” Het grootste voordeel voor koks is dat de witte biet geen kleur afgeeft, zoals we dit kennen van de rode biet. “Als je bijvoorbeeld rode biet mixt met witlof, kleurt het hele gerecht roze. Als je dit dus niet wilt, is de witte biet een uitkomst. De smaak is er niet minder om. Integendeel. Deze biet staat juist bekend om haar delicate smaak doordat hij zoeter is en iets minder die aardse bieten-smaak heeft.”

## **Een biet moet blijven leven na de oogst**

Vanaf de vroege lente kun je de witte biet al zaaien. “Ik was wat later dit jaar. In juni zijn ze de grond in gegaan en zo’n 100-110 dagen later, zodra je de kopjes half boven de grond ziet uitsteken, hebben we ze geoogst.” Vervolgens worden de bieten van De Lepelaar voor lange tijd bewaard en gaan ze de koeling in. “Een biet moet als het ware blijven leven nadat hij van het land komt. Ze lopen dan ook nog een beetje uit.” Wat ook mee speelt is de temperatuur. “In de bewaring blijft het een graadje of 4. Zo houden ze hun weerbaarheid. Wat tot slotte meespeelt is dat ze worden bewaard met grond in de kist. Zo blijven hun ‘pootjes’ in de aarde totdat wij ze wassen, sorteren en ze naar de Odin winkels gaan.”

## **Zware en vochthoudende aarde**

Bieten zijn kieskeurig wat grondsoort betreft. “Ze houden van wat zwaardere grond en als je wilt dat ze niet te hard groeien, wil je ze ook niet superveel bemesten. Hier is de grond eigenlijk perfect voor bieten. Hier op het land telen we ze in zware en vochthoudende grond. Heerlijk vinden ze dat! Als je ze in lichtere grond zou telen, zoals zand, zou je dit direct terugzien in de biet. Je krijgt dan bij de bewaring van bieten meer oneffenheden en sneller zwarte vlekken. Ook hoeven we niet veel te doen aan ziekte en plagen. Sommige jaren hebben we wel last van vraatschade, maar dat viel dit jaar gelukkig ook mee.”

## **Hoe eet jij het liefst witte biet?**

“Echt in de categorie heel simpel (lacht) eten wij het als een soort risotto van rijst en geraspte bieten. Even samen koken in de pan en eventueel afgieten met wat kruiden en crème fraiche. Een super makkelijke, maar lekkere maaltijd vinden wij hier thuis.”



## Bieten zaaien

Geplaatst op: 26/03/2017 /

Reacties: [Geen reacties](#) /

Categorieën: [Groente](#)

Bieten zijn de meest dankbare groente die ik ken. Ze komen langzaam op gang, maar als ze het eenmaal doen gaan ze door. Bieten zijn er in de prachtigste kleuren, de bekende rode biet, de chioggiabiet die schitterend gemarmerd is, gele biet en zelfs witte biet. Zaai die biet en geniet.

### Bieten oogsten

Ik oogst de bieten vanaf juni. Ze zijn dan zo jong en vers dat snel gaar zijn in de oven, zie recept hier onder. Onze bieten zijn zo lekker, dat ik speciaal voor de burens ook een paar rijen chioggia bieten in zaai. Daar wordt gretig gebruik van gemaakt.

### Soorten bieten:



- Egyptische Ronde is een goed ras. De klassieke altijd goed biet.
- De prachtige chioggiabieten zaai ik ook altijd. Ze komen oorspronkelijk uit het Italiaanse plaatsje Chioggia. Ze hebben een prachtige kleur felroze aan de buitenkant en de binnenkant is prachtig roze wite gestreept. Ze hebben een zachtere structuur dan rode bieten en zijn ook eerder gaar.
- Gele biet: bruin oranje van buiten en heldergeel van binnen, een prachtige biet om te zien met een goede smaak.
- Witte biet: Wit aan de binnen en buitenkant, dezelfde zachte structuur als de chioggia.
- Cylinder biet (rood) Klassieke biet, omdat deze biet dieper de aarde in gaat is het belangrijk om de grond diep los te spitten.

- **Rode bieten bereiden & bewaren**



### **Bieten salade**



1. Oogst de biet en draai het loof er af. (niet snijden, dan gaat de bieten bloeden)
2. Borstel ze schoon onder stromend water en laat kop en staart er aan.
3. Leg ze op een schone bakplaat en vouw er aluminiumfolie over heen. Zorg dat de bieten helemaal afgedekt zijn.
4. Zet ze 50-60 minuten in de oven op 200 graden.
5. Laat ze even afkoelen, wrijf de schil er af en serveer warm in plakken
6. Of maak er salade van: snij in blokjes en maak een dressing van balsamico, mosterd, zout en peper en laat dit intrekken. Versier met pecorino (kaas) en vijgen.

PS: Heb je nog geen bietenzaden? Bestel ze online met 10% korting met de code “moestuinstart”: [klik hier](#)

## Bewaren

Rauwe zomerbieten met loof zijn in de koelkast ongeveer een week houdbaar. Rauwe bieten zonder loof zijn een dag of 3 houdbaar.

Rauwe winterbieten zijn meerdere weken op een koele plaats (12-15°C) houdbaar.

Gekookte bieten zijn 2 dagen in de koelkast houdbaar. Gekookte bieten kun je tot 12 maanden in de diepvries bewaren (bij minimaal -18°C).

Verse bieten kun je na blancheren (2-3 minuten) ook tot 12 maanden in de diepvries bewaren.

### *Bereiden*

Verwijder van de zomerbiet het loof en kook ze in 20 tot 25 minuten gaar. Gooi het loof niet weg! Het loof kun je namelijk gebruiken om te wokken.

De kooktijd van de winterbiet is ongeveer 2 uur.

Kook de bieten het liefst in de schil, zo behouden ze het meeste sap. Ook gaat de schil er na het koken een stuk makkelijker af.

Gekookte bieten hoeven alleen nog maar te worden geschild en bijvoorbeeld gestoofd of even opgewarmd te worden in heet water. Gekookte bieten kunnen ook in salades worden verwerkt.

## Bewaartijden

### *Rauwe bieten*

Koelkast (met loof): 7 dagen

Koelkast (zonder loof): 3 dagen

Diepvries: 12 maanden

### *Gekookte bieten*

Koelkast: 2 dagen

Diepvries: 12 maanden

## Bereidingstijden

Koken: zomerbieten 20 - 25 minuten, winterbieten ca. 2 uur

Magnetron: 3 - 6 minuten

Smoren: 20 minuten

Stomen: 25 - 40 minuten

## Rode bieten schoonmaken

Boen de rauwe bieten goed schoon onder stromend water. .