



Borsjt (bietensoep)

Een diep robijnrode soep van rode biet en groenten, fris afgewerkt met een lepel zure room en verse dille. Verwarmend en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	6	Soep

Ingrediënten

- 500 gr rode bieten
- 2 wortelen
- 1 ui
- 2 teentjes look
- 0,25 witte kool
- 2 aardappelen
- 2 eetlepel tomatenpuree
- 1,5 liter groentebouillon
- 2 eetlepel azijn

1 laurierblad
2 eetlepel olijfolie
6 eetlepel zure room
1 bosje dille
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Schil de bieten, wortelen en aardappelen. Rasp de bieten en wortelen grof, snijd de aardappelen in blokjes en snipper de ui en look.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote soeppot en stoof de ui en look ongeveer 3 minuten zacht.
- 3.** Voeg de geraspte biet en wortel toe, roer de tomatenpuree en de azijn erdoor (de azijn houdt de mooie rode kleur vast) en laat 5 minuten meestoven.
- 4.** Schenk de bouillon erbij, voeg het laurierblad en de aardappelblokjes toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
- 5.** Snijd ondertussen de witte kool in fijne reepjes en voeg die toe. Laat alles nog 15 à 20 minuten verder garen tot alle groenten zacht zijn.
- 6.** Breng op smaak met zout en peper en verwijder het laurierblad. Schep de soep in diepe borden, werk elk bord af met een lepel zure room en wat fijngeknipte dille.