



Rodebietensoep



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
1 wit van prei (in stukjes)
1 wortel (In stukjes)
boter
peper en zout
1 theelepel komijn (gemalen)
1 blaadje laurier
4 rode bieten
1 l kippenbouillon
3 eetlepels zure room (of yoghurt of licht opgeklopte room)
1 bosje munt (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui, de knoflook, het wit van prei en de wortel in boter. Breng op smaak met peper, zout, komijn en laurier.
- 2.** Schil de rode bieten en snij ze in kleine blokjes. Voeg toe.
- 3.** Overgiet met de bouillon. Doe een deksel op de pan en laat ± 1 uur zachtjes garen. Verwijder het laurierblad en mix de soep glad. Verdeel over de borden. Werk af met een toefje zure room en munt.