



Romige bietensoep



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
2 eetlepels olijfolie
2 stengels preien (fijngesneden)
2 wortels (in blokjes)
4 rode bieten (gegaard - vacuüm)
1 l kippenbouillon
1 potje zure room
120 gram gerookte zalm (fijngesneden)
1 bosje peterselie (fijngesneden)
1/4 spaans pepertje (in ringen)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui glazig in olijfolie. Voeg de prei en de wortels toe. Laat 5 minuten stoven.
- 2.** Snij de bieten in kwartjes en voeg ze toe. Overgiet met de kippenbouillon en breng aan de kook.
- 3.** Laat 30 minuten pruttelen en mix de soep glad.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Verdeel over vier borden en werk af met zure room, gerookte zalm, peterselie en Spaanse peper.