



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 \pm 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.