



# Rodebietenbouillon met tortellini



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 ui (fijngesneden)
- 2 wortels (in stukken)
- 2 rode bieten (geschild en in blokjes gesneden)
- 2 stengels selders (in stukken)
- 1 stengel prei (in stukken)
- 2 stuks kippenbouillon
- 1 blaadje laurier
- 2 takjes tijm
- 500 gram tortellini (kant-en-klaar)
- peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Vul een kookpot met 1,5 liter water, ui, wortels, rode bieten, selder, prei, kippenbouillonblokjes, laurierblad en tijm. Kruid met peper en zout. Laat 60 minuten zachtjes pruttelen en zeef de bouillon. De groenten mogen weg.
- 2.** Kook de tortellini apart in lichtgezouten water en giet af. Verdeel de tortellini over 6 borden en overgiet met de rodebietenbouillon.