



Rodebietensoep met croutons



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Moeilijk



Ingrediënten

2 eetlepels boter
2 uien (fijngesneden)
2 takjes selders (fijngesneden)
2 wortels (fijngesneden)
2 stengels preien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 rode bieten (voorgekookt en vacuüm verpakt)
1 rode spaanse peper (in zijn geheel)
1 l rundsbouillon
1 potje zure room
1 zakje croutons (kant-en-klaar)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een diepe pan. Fruit de uien glazig gedurende 5 minuten. Voeg de selder, wortels en prei toe. Laat nog 10 minuten fruiten. Voeg de knoflook toe en laat nog 2 minuten fruiten. Voeg nu de in stukjes gesneden rode bieten en het Spaanse pepertje toe. Overgiet met de bouillon en breng op smaak met peper en zout. Laat 30 minuten pruttelen. Verwijder het pepertje. Voeg de zure room toe en haal van het vuur.
- 2.** Mix de soep glad.
- 3.** Serveer met croutons.