

Ingrediënten

VOOR BOUQUET GARNI: -

1+1/2 liter water - 1 ui fijn - 1

laurierblad - 1/2 t tijm - 1 plak

knolselderij in blokjes - stuk wit

van prei - 8 geplette zwarte

peperkorrels - 1+1/2 t zout - 500g

hamlappen of runderlappen -

VERDER: 100g geschaafde witte

kool - 100g winterwortel geraspt -

1 dikke prei in dunne halve ringen

gesneden gesneden - 1 grote ui

fijn - 1 dikke plak knolselderij in

kleine blokjes gesneden - 2 grote

aardappelen geraspt(op laaste

moment anders word?t bruin) -

500g gekookte bieten - 2 e

tomatenpuree - 1 teentje knoflook

fijn - 1 rode spaanse pepertje

zonder pitten en fijn - bosje

selderie fijn gehakt - 1 bekerje

zure room(sour cream)

Tijd: > 2 uur

Keuken: Multi-cultureel

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

MIJN BORSJTSJ

Russische Bietensoep

Bereidingswijze

-laat vlees 2+1/2 uur trekken in bouquet garni -haal vlees uit pan en zeef het vocht -snij vlees in kleine stukjes -kook kool, wortel, prei, knolselderij en ui in 20 min. gaar in bouillon -doe geraspte aardappelen bij en laat verder koken totdat de soep licht bindt -houdt een rode biet apart en snij de rest in blokjes -voeg tomatenpuree, knoflook en pepertje toe -doe bieten en vlees weer erbij en laat geheel goed warm worden -raspt laaste biet erdoor, maar laat niet meer koken om de rode kleur niet te verliezen -doe soep in borden en graneer met selderie en een flinke schep zure room -laat de gasten zelf de room door de soep roeren.

Serveertips

Ik maak deze soep altijd een dag van te voren voor smaak om te ontwikkelen