

## Ingrediënten

500 g runderriblap (kan ook van poulet, hacheevlees, runderezel, staartstuk, enz) 2 el. gesmolten varkensvet 40g gezouten vet spek 1 kleine rode biet ½ witte kool 6 vastkokende aardappels 2 middelgrote uien 2 winterpenen 1 peterseliewortel ½ knolselderij 4 el. smetana of crème fraîche 1 el. tomatenpasta 1 el. bloem 2 tl. azijn 3 tn. knoflook 1 el. suiker laurier zout en peper verse gehakte dille verse gehakte peterselie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Russisch  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Borsjtsj

Borsjtsj, borsjt, borscht of (Pools: barszcz, Russisch: ????) is een in Slavische landen veel gegeten rodebietensoep. Borsjtsj wordt gemaakt met rode biet, ui, runderbouillon met vlees en zure room. Deze basisingrediënten kunnen worden aangevuld met kool, wortelen, dille en knoflook. Borsjtsj wordt traditioneel gemaakt in de Slavische landen, met name in Rusland, Oekraïne en Polen.

## Vorbereiding

Snij het vlees en kook er een bouillon van. Snij de uien, wortelen, peterseliewortel en knolselderij julienne (dunne reepjes) en laat ze even glazig worden in het spekvet. Blus ze af met wat bouillon. Stoof de biet, eveneens julienne gesneden, in een apart pannetje samen met het spek in blokjes, de tomatenpuree (om de zure smaak iets te verminderen kunt u de tomatenpuree even kort stoven in wat olie), een eetlepel suiker, de azijn en een beetje bouillon. Voeg nu de andere gestoofde groenten toe en laat samen even doorstoven. Breng de rest van de bouillon met het vlees aan de kook. Snij de aardappelen in partjes en voeg toe aan de bouillon. Snij de kool in lange repen en voeg toe aan de bouillon. Breng weer aan de kook en laat 7-10 minuten zacht doorkoken.

## Bereidingswijze

Voeg nu de gestoofde groenten toe aan de bouillon en kook de soep 5 minuten. Breng op smaak met zout en peper. Voeg 2 laurierbladeren toe. Laat de soep 20 minuten staan om de laurier te laten trekken. Klaar!

## Serveertips

Vlak voor het opdienen de knoflook uit de pers toevoegen. Aan tafel behoort de soep te worden geserveerd met een dikke klodder smetana en te worden bestrooid met de verse peterselie en dille. Vaak worden bij dit gerecht "pompushki" geserveerd, kleine kadetjes die bestreken worden met knoflook en gesmolten boter.

