

## Recept Henk

### *Borscht recept (Rode Bietensoep)*

*Op basis van dit recept krijg je één grote pan soep die waarschijnlijk genoeg is voor vier tot zes personen, afhankelijk van hoeveel je eet en of je er nog brood of zoiets dergelijks bij eet. Indien je te veel hebt, dan kun je de soep gemakkelijk enkele dagen in de koelkast bewaren en een andere keer opeten. Mij smaakte 'ie twee dagen later eerlijk gezegd (nóg) beter dan op de dag waarop ik hem gemaakt had. Wat je overhoudt kun je ook invriezen.*



#### Ingrediënten

- 500 gram **rode bieten** voorgekookt, in blokjes gesneden
- 400 gram **tomatenblokjes uit blik**
- 2 **rode uien** gesnipperd
- 4 teentjes **knoflook** fijngehakt
- 200 gram **aardappelen** geschild en in blokjes
- 200 gram **wortelen** geschild en in blokjes
- 200 gram **spitskool** kleingesneden
- 3 **laurierblaadjes**
- 1200 ml **groentebouillon** (ongeveer)
- **peper en zout** (naar smaak)
- 5 el **crème fraîche**
- 5 tl **verse dille** fijngesneden

#### Instructies

1. Bereid alle ingrediënten voor: snijd de gekookte rode bieten in blokjes van zo'n centimeter groot. Bewaar het beetje vocht dat bij de voorgekookte bieten zit en voeg deze toe aan de soep wanneer je de gesneden bietjes toevoegt. Kijk overigens uit voor je kleding! Bietenvlekken kunnen hardnekkig zijn. Snipper de rode uien, hak de knoflook fijn en snijd de spitskool in dunne reepjes. Schil zowel de aardappelen als de wortelen en snijd ze vervolgens in plakjes (of gebruik nieuwe aardappelen die je niet hoeft te schillen, die zijn ook lekker in deze soep).
2. Zet een soeppan op het vuur, doe er een laagje (olijf)olie in en fruit de ui, de knoflook en de laurierblaadjes op matig vuur totdat de ui glazig is (in ongeveer vijf minuten). Voeg de tomatenblokjes uit blik toe en breng aan de kook. Voeg vervolgens de gesneden aardappelen, wortelen, spitskool en rode bieten toe. Roer alles goed door elkaar en voeg dan de groentebouillon toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten ondergedompeld zijn in bouillon.
3. Plaats een deksel op de pan, zet het vuur hoog en breng de soep aan de kook. Draai het vuur vervolgens laag zodat de soep tegen de kook aan zit, zachtjes pruttelt en de ingrediënten rustig kunnen garen. Na zo'n 20 minuten zal de soep klaar zijn en hebben de aardappelen en wortelen nog een kleine beet, maar je kunt hem natuurlijk zo lang op het vuur laten staan als je wilt.

4. Hak de verse dille fijn en voeg de dille een paar minuten voordat je de soep serveert toe aan de pan. Proef de borscht en breng eventueel op smaak met flink wat zwarte peper en een beetje zeezout. Schep de soep in kommen en voeg aan elke soepkom een lepel crème fraîche toe.