

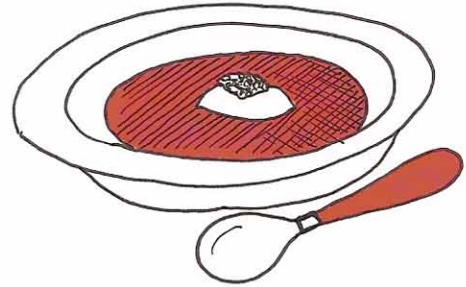
Bietjessoep met zure room en pesto (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

In de pan: 10 minuten (+ zuur bietjes koken)

Nodig:

- 4 gekookte bieten (± 500 g)
- 1 liter groentebouillon
- 1 ui
- 1 tl karwijzaadjes
- 1 dl slagroom
- 4 el zure room
- 4 tl verse pesto
- scheutje olijfolie
- Zout & peper



Doen:

Snij de (geschilde) bietjes in stukjes en pureer met de staafmixer, of de blender / keukenmachine.

Snipper de ui. Verhit een pan met dikke bodem (zonder olie!) en rooster de karwijzaadjes geurig. Voeg olijfolie toe en dan de ui. Fruit op laag vuur zachtjes 5 minuten.

Voeg bijna alle bouillon toe (hou 1 kopje achter) en de gepureerde bietjes. Breng dan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer met de staafmixer.

Voeg zout & peper toe naar smaak en een scheutje room.

Voeg wat achtergehouden (hete) bouillon toe als de soep te dik is.

Handig! Van tevoren maken & dan weer opwarmen

Room pas op het laatst erbij



Bewaar wat bouillon om de soep te kunnen verdunnen

Serveren:

Schep de soep in 4 borden. Lepel in het midden een 'eilandje' zure room.

Schep daarop een klein beetje frisgroene pesto (recept op www.kokenmetkarin.nl)

Rode biet zelf koken

Info

Groen eraf snijden, even schoon wassen en in een pan met water ± 2 uur zachtjes koken tot ze zacht zijn. Vooral niet vooraf schillen, doormidden snijden of steeds inprikken, dan gaan ze 'bloeden'. Laat ze schrikken onder de koude kraan → het velletje gaat er makkelijk af. Pas wel op voor rode handen...



zelf bietjes koken is zoveel lekkerder!!!