Soepen / Rusland

Borsjt



Een bietensoep op runderbouillon waarbij het zuur zowel de kleur als de smaak vasthoudt. De rode biet wordt apart gestoofd en nooit in de pot gekookt.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Rundvlees met bot
- ☐ 300 g Kool — versnipperd
- ☐ 1 stuk Wortel
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ Zure room — naar wens
- ☐ 2 stuks Rode biet – grof geraspt
- ☐ 4 stuks Aardappelen
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 eetlepel azijn, 9%
- ☐ 2 stuks Laurierblad
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bedek het vlees met koud water, breng het aan de kook en schuim het af. Laat anderhalf uur zachtjes sudderen; een rollende kook maakt de bouillon troebel.

02 Stoof de rode biet in een pan met een lepel olie, de tomatenpuree en de azijn, afgedekt, ongeveer twintig minuten. De azijn zorgt ervoor dat de kleur behouden blijft.

03 Bak de ui en wortel apart tot ze zacht en goudbruin zijn.

04 Haal het vlees eruit, trek het in stukken en doe het terug in de bouillon. Voeg de aardappelen toe en geef ze tien minuten voordat er zuur in de pan komt.

05 Voeg de kool toe, en na vijf minuten de rode biet en de gebakken groenten. Geef het nog vijf minuten, voeg de laurier en de knoflook toe en haal het direct van het vuur.

06 Laat het afgedekt minimaal twintig minuten staan. Serveer met zure room, die het zuur verzacht en de smaken samentrekt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: liz west from Boxborough, MA / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / borscht