# Borsjt

Boris, uit het kinderboek ***Hé, wie ben jij?*** is gek op borsjt. Borsjt is een van oorsprong Russische soep van bieten en heeft daarom ook zo'n prachtige kleur! Het is een gerecht dat over het algemeen populair is onder kinderen vanwege de zoete (bieten)smaak.
Dit recept is voor 4 personen.

**INGREDIËNTEN**

- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 600 g rauwe bieten
- 2 kruimige aardappelen
- 200 g winterpeen
- 20 g ongezouten roomboter
- 1 gedroogd laurierblaadje
- 2 pimentkorrels
- 2 el rodewijnazijn
- 380 ml krachtige vleesfond
- 1 vleesbouillontablet
- 700 ml kraanwater
- 3 takjes verse dille
- 4 el sour cream



**BEREIDING**

1. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Schil de bieten (eventueel met keukenhandschoenen aan) en de aardappelen en snijd alles in blokjes van 2-3 cm. Snijd de winterpeen in de lengte in kwarten en snijd in stukjes van 1 cm.
2. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 3 min. Voeg de knoflook, biet, aardappel en laurier toe en bak 5 min. op laag vuur.
3. Maal met een vijzel de pimentkorrels fijn of plet ze met het lemmet van een keukenmes en voeg toe aan de groenten. Voeg de azijn, fond en bouillontablet toe. Voeg het water toe. Breng aan de kook en laat de soep 45-60 min. zachtjes koken met de deksel op de pan, tot de bieten gaar zijn.
4. Verwijder de laurier. Pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de dille fijn. Schep de soep in kommen, bestrooi met dille en schep een lepel sour cream in elke kom.

**EET SMAKELIJK!**

Bron: Allerhande/AH