



Uit oma's keuken

Oma's soep van biet

2 PERSONEN

 40 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  3 el olijfolie
-  1 rode ui (gesnipperd)
-  1 teentje knoflook (gesnipperd)
-  ½ winterwortel (geschild, grof geraspt)
-  1 kruimige aardappel (geschild, grof geraspt)
-  100 g knolselderij (geschild, grof geraspt)
-  150 g rauwe bieten (geschild, grof geraspt)
-  ½ el gedroogde tijm
-  1 laurierblaadje
-  ½ el tomatenpuree
-  200 g tomatenblokjes (blik)
-  170 ml runderbouillon met vlees (pot)
-  ½ runderbouillontablet
-  ¼ stokbrood (in dunne plakjes)

Benodigheden: staafmixer, grill

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm 2 eetlepels van de olie in een grote pan en fruit de ui circa 5 minuten.
2. Voeg de knoflook en alle geraspte groenten toe en roerbak nog 5 minuten.
3. Voeg de tijm, de laurier, de tomatenpuree en de -blokjes toe en laat aan de kook komen.
4. Zeef de bouillon en houd het vlees apart.
5. Leng de bouillon aan met een ½ pot water en giet dit in de pan.
6. Voeg de bouillontablet toe en laat de soep in circa 30 minuten op lage stand zachtjes koken tot alle groenten gaar zijn.
7. Neem de laurierblaadjes uit de soep en pureer de soep met de staafmixer.
8. Breng verder op smaak met zout en peper en voeg het bouillonvlees toe.
9. Warm de soep nog enkele minuten door.
10. Bestrijk de plakjes stokbrood aan beide kanten met olijfolie en rooster ze onder de grill in een paar minuten per kant goudbruin.
11. Bestrooi ze met zout en serveer ze bij de soep.

TIP: Lekker met een lepel crème fraîche en peterselie.

BRON: boodschappen.nl

