



Maaltijdsoep van biet met appel en dille

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- olijfolie
- 1 witte ui
- ½ teentje knoflook
- 1 cm gember, geschild
- 1 stengel bleekselderij, in stukjes
- 1 wortel, in stukjes
- 250 g rode bieten, geschild en gekookt
- 200 ml groentebouillon
- ½ scheutje appelazijn
- ½ tl kerriepoeder
- versgemalen zwarte peper

voor erbij:

- ½ groene appel, in heel kleine blokjes gesneden
- 2 el zure room
- ½ bosje verse dille

MATERIAAL: soeppan, blender, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Maal de ui, knoflook, gember, bleekselderij en wortel in een blender tot kleine stukjes.
2. Fruit de inhoud van de blender aan in een laag olijfolie op medium vuur.
3. Voeg de bietjes en het kerriepoeder toe en bak mee.
4. Schenk er de groentebouillon en een scheutje appelazijn bij en laat 20 minuten pruttelen.
5. Mix de soep met een staafmixer tot een gladde soep.
6. Proef en kruid af met zout en peper.
7. Werk af met zure room, de fijngesneden appeltjes en een paar takjes verse dille.
8. Lekker met nog wat extra zwarte peper van de molen.

TIP: Het leuke aan dit recept is dat je de soep zowel warm als koud kunt eten. 's Zomers als ijskoude gazpacho, bij sneeuwweer een heerlijke kom warmte met toast van zuurdesembrood. Zet de koude bietensoep altijd een tijdje in de koelkast en serveer koel.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies: voedingscentrum.nl**

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: culy.nl

