

Bietensoep

Benodigheden:

- 1 3 gekookte bieten.
- 2 1 grote ui.
- 3 1 appel naar keuze.
- 4 1 wortel.
- 5 1 liter groetebouillon.
- 6 Creme fraiche.
- 7 Peterselie. (gesnipperd)

Bereiden:

- 1 Snijdt de ui / wortel / bieten in stukjes en doe deze in een pan met olie of boter.
- 2 Lekker even sauteren... De groente moet wat zweten en zacht worden.
- 3 Groentebouillon en appel erbij.
- 4 Even 20 a 30 minuten laten trekken. Hierna met een staafmixer pureren.
- 5 Als alles zacht is, pureren met staafmixer of keukenmachine en de sinaasappel erdoor. Klaar.
- 6 Serveren met een dot creme fraiche en geknipte kruiden.