



Rysk rödbetssoppa Borsjtj

6 portioner tillagningstid ca $\frac{3}{4}$ - 1 timme

6-7 råa rödbetor ca 500 g
2 gula lökar
1-2 morötter
1 klyfta vitkål ca 250 g
Margarin
1½ l vatten
3 kött eller grönsaksbuljongtärningar
1 krm svartpeppar
1 lagerblad
1-2 msk vinäger
(salt)

Skala rödbetor, lök och morötter ansa vitkålen. Riv alla grönsakerna grovt, utom en rödbeta, eller skär grönsakerna i fina ej för långa strimlor. Använd gärna matberedare.

Smält margarinet i en gryta. Lägg i och fräs strimlorna ett par minuter. Tillsätt vatten, de smulade buljongtärningarna, peppar och lagerblad. Koka alltsammans under lock på svag värme, 20 – 30 minuter.

Fin riv den sista rödbetan och tillsätt den strax innan soppan är färdig. Soppan blir då vackert röd.

Smaka av med vinäger och ev salt.

Servera soppan med gräddfil, crème fraiche eller matlagingsyoghurt samt grovt bröd.

Källa: Vår Kokbok Birgitta Andrews, Barbro Lindgren KF provkök