



Rode bietensoep

Benodigheden: 6 stengels bleekselderij, 3 uien, olijfolie, 12 gekookte rode bieten in blokjes, 4 flessen rode bietensap, 1 fles witte wijn, 1 liter slagroom, vleesbouillonblokjes, zout, peper. 1 bos selleriegroen, 1 bos kervel. 100 gram grote spinaziebladeren. Soepbroodjes, roomboter.

Werkwijze: Uien ciseleren, bleekselderij in stukken snijden en in een passende casserole aanfruitsen. Blokjes rode bieten toevoegen, blussen met witte wijn en **4 dl room**.

Twintig minuten zachtjes koken, pureren in de blender en de gehakte kervel en selleriegroen er bij doen en nog eens **tien minuten** zachtjes koken. **Zeven**.

Rode bietensap tot 2/3 inkoken en bij de groentepuree doen. Op smaak brengen.

Blaadjes spinazie in chiffonade snijden. **Zes dl**. slagroom opkloppen.

Opmaak: Soep verdelen in passende voorverwarmde kommen. Garneren met een bolletje slagroom en chiffonade