

Bieten-appelsoep

*1 kilo bietjes
3 appels, bv Elstar
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, gesnipperd
1 eetlepel appelazijn
1 liter groentenbouillon
zout en peper
zure room
peterselie of muntblaadjes,
fijngesneden*



Kook de bietjes, schil ze en snijd ze in stukjes. Schil de appels en snijd ze ook in stukjes.

Doe de bietjes en de appels samen met de appelazijn, ui, knoflook en een scheut olie in een pan en laat even smoren. Schenk de bouillon erbij en kook het geheel tot de appels gaar zijn.

Pureer de soep met een staafmixer.

Voeg zout en peper toe en maak het nog lekkerder met de kruiden en een schepje zure room erover.