



Borscht met biefreepjes

en zuurkool getopt met yoghurt en dille



30-40min



2 personen

Dit recept is onze half-Russische chef Elisabeth ten voeten uit! De smaak van de stevige borschtsoep neemt haar mee terug naar de kindertijd en ze kon het dan ook niet laten dit hartverwarmende recept met jou te delen. De stevige basis begint bij rode bieten en malse biefreepjes. Voor net dat beetje extra voegt ze in plaats van de gebruikelijke verse kool juist zuurkool toe. Top met een schepje yoghurt voor de borscht 2.0!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 1 pak zuurkool
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1x volkoren pita's ¹
- 1 pakje voorgekookte rode bieten
- 1x biefreepjes
- 10g verse dille
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

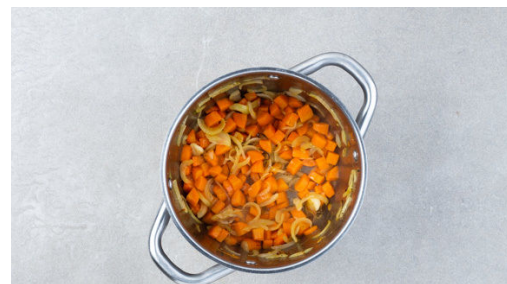
Voedingswaarde per portie

calorieën 662kcal, vet 11.7g, koolhydraten 80.6g, eiwit 44.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd de **wortel** in blokjes. Giet de **zuurkool** in een zeef af en druk er zoveel mogelijk vocht uit.



2. Groenten bakken

Verhit 1-2tl plantaardige olie in een middelgrote kookpan op hoog vuur en bak de **ui**, **wortel** en **knoflook** 2-3min totdat ze goudbruin zijn.



3. Soep maken

Voeg de **zuurkool**, het **bouillonpoeder** en 800ml water aan de pan toe en roer door. Breng aan de kook en laat de **soep** 12min op matig vuur pruttelen. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de **pita's** in driehoekjes en leg die op een bakplaat met bakpapier. Bak 4-6min in de oven tot ze goudbruin en knapperig zijn.



4. Bieten toevoegen

Vang het **sap** op en snijd de **bieten** in kleine blokjes. Voeg ze samen met het **sap** aan de kookpan toe en kook 2min mee.



5. Biefreepjes toevoegen

Voeg de **biefreepjes** toe en gaar ze 2-3min in de **soep**. Breng op smaak met peper en zout.



6. Soep afmaken

Hak de **dille** grof en roer de **helft** door de **soep**. Serveer de **soep** in kommen met een lepel **yoghurt**, wat versgemalen peper en de **rest van de dille** bovenop. Geef de **pitachips** erbij.