

# Borsjt - Bietensoep

Ik heb niet echt iets met de Russische keuken of borsjt. Maar ik vind bieten dan wel weer erg lekker. En borsjt is wel een héél lekker bietengerecht. Zoals ik 'm maak zit het tussen soep en stoof in. Het lijkt heel veel werk maar het valt reuze mee, omdat je veel dingen 'ondertussen' kunt doen (vind ik).

## Ingrediënten 8 pers.

### *Ingrediënten voor de bouillon:*

- 400g Rundvlees (rib- of sukadelappen)
- 4 mergpijpjes
- 1 ui
- 1 stuk prei
- 1 wortel
- 1 stukje knolselderij
- 5-10 peperkorrels
- 1 tl zout
- 1 laurierblad
- Olie en boter om te bakken

### *Ingrediënten voor soep:*

- 2 flinke rode bieten
- ¼ witte kool
- 3 grote aardappelen
- 250g gepelde tomaten uit blik, of 3 grote verse tomaten in stukken gesneden
- 1 tl gemalen koriander
- 2 tl suiker
- 30g boter
- Olie om te bakken
- Zout \*\* en peper naar smaak
- ¼ citroen
- 1-2 tl chilipeper, naar smaak



## Bereidingswijze

### *Bouillon maken:*

- Smelt een stuk boter en olie in een braadpan met een dikke bodem.
- Braad het vlees aan in een pan op middelhoog vuur totdat het bruint.
- Voeg dan de grof gesneden groenten toe en braad deze ook totdat ze bruinen. Schillen hoeft niet, wassen wel. \*
- Doe het vlees, de mergpijpjes en groenten voor de bouillon in een pan. Voeg twee liter water, de laurier, peperkorrels en zout toe, dek af en breng aan de kook op hoog vuur.
- Zet dan het vuur laag en laat de bouillon 90 minuten sudderen. Laat daarna de bouillon afkoelen.
- Haal vlees uit de bouillon, snij het in kleine stukjes zet opzij.
- Zeef de gekoelde bouillon en zet opzij, alvast in een ruime pan. De uitgezeefde groenten en mergpijpjes gooi je weg.

### *De groenten voorbereiden: terwijl de bouillon suddert maak je de groenten voor de borsjt klaar.*

- Was de bieten grondig leg ze in een ovenschaal en rooster ze ongeveer 1½ uur op 200 graden. Laat de gare bieten dan buiten de oven afkoelen.
- Rasp de wortels met een grove rasp en snijdt de ui in dunne kwart-ringen.
- Smelt opnieuw een stuk boter met olie in een braadpan met een dikke bodem
- Bak eerst de ui tot die goudbruin is.
- Voeg vervolgens de wortels toe en bak deze een paar minuten mee.
- Giet dan de gepelde tomaten samen met het sap erbij en al roerend laat je de groenten 3-5 minuten op een wat hoger vuur bakken.
- Zet daarna het vuur lager en voeg zout, peper en gemalen koriander toe. Fruit nu de groenten gedurende 15-20 minuten tot de massa donker en dik wordt.

# Borsjt - Bietensoep

*En dan de borsjt maken:*

- Schil de afgekoelde bieten en de aardappelen. Snijdt ze in reepjes, maatje dunne friet.
- Snijdt de kool zo dun mogelijk.
- Breng de gezeefde runderbouillon aan de kook. Voeg de bieten, kool en aardappelen, citroensap en zout toe en kook gedurende 10 minuten. Voeg vervolgens het uien/ wortelen/ tomatenmengsel toe en kook de soep nog eens 15 minuten.
- Voeg tot slot de plakjes rundvlees toe en laat nog 5 minuten doorwarmen.

Serveer jouw borsjt in de kommen met wat zure room of volle yoghurt en brood naar keuze.

## Hulpmiddelen

Oven  
Ovenschaal  
Koekenpan  
Ruime braadpan  
Scherp keukenmes

## Tips

\* Goed gekleurd vlees en groenten zorgen voor een mooie, donkere bouillon.  
\*\* Zout kun je ook vervangen door een vleesbouillonblokje. Dat geeft een rijkere smaak.

**Bron:** klassiek gerecht