

Soepen



voor ± 2 personen



BIETENSOEP MET TOMAAT, CRÈME FRAÎCHE EN MUNT

3 biologische bietjes (voorgekookt)

1 biologische tomaat

1 rode ui

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologisch groentebouillonblokje

2 eetlepels biologische zure room

wat verse munt

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Snipper de ui, doe de olijfolie in een soeppan en fruit de ui. Was ondertussen tomaat en snij in partjes. Snij daarna de bietjes in blokjes en doe ze samen met de tomaat bij de ui. Bak dit 2 minuten mee. Los het groentebouillonblokje op in 400 ml water en voeg dit bij de biet. Breng de soep aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes doorkoken. Breng de soep op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Schep de soep in de kommen en doe een eetlepel zure room in elke kom. Snij als laatst de verse munt fijn en verdeel dit over de kommen.