

Duo Kerstsoep

Bereiden in: Pan

Voorbereiding: 0 min.

Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 g verse rode biet
- 1 rode ui
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl suiker
- 1 sjalot
- 1 prei (het witte deel)
- 50 g knolselderij
- 1 el mierikswortelpasta
- 2 aardappels
- 100 ml zoete witte wijn
- 300 ml groentebouillon
- 100 ml slagroom
- peterselie

Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Duo Kerstsoep

Bereiding

Je kunt deze soep prima een dag of 2 van te voren maken.

1. Je begint met de rode soep. Snij de biet in blokjes en snipper de ui. Verwarm in een soeppan wat olijfolie en fruit de ui. Als het glazig is, gooi je de biet erbij. Na een paar minuutjes giet je er 350 ml water bij. Voeg ook de balsamicoazijn en suiker toe. Kook 30 minuten door, haal van het vuur, pureer en zet de soep weg.

2. Dan is het tijd voor de witte soep. Hak de sjalot, prei, knolselderij en aardappel fijn. Bak dit in een andere soeppan met olijfolie ongeveer 5 minuten op een rustig vuurtje. Voeg dan de room, wijn, bouillon en mierikswortelpasta toe, breng de soep aan de kook, en laat het op laag vuur een kwartiertje doorkoken. Haal dan van het vuur, pureer en breng op smaak met zout en peper. Deze soep is nu ook klaar.

Serveren

Knip voor het inschenken van karton de vorm van de kop uit. Wikkel dat vormpje erna strak in folie. Zorg dat de soep goed warm is, giet het in een maatbeker (schenkt makkelijker) en giet het dan in de kommen met het kartonnen schotje ertussen. Best fijn als iemand je er even mee helpt ;-) Verknip er wat peterselie over en opdienen maar!