

Borsjtj med Flutes & Creme Fraiche

Tilberedelsestid: ca. 30 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
1000 g	Rødbeder, øko - (gram)
1000 g	Kartofler, øko
2 stk	Pastinakker, øko
2 stk	Løg
2 fed	Hvidløg
1 stk	Oksebouillonterninger
200 ml	Creme fraiche
1 stk	Rødløg
1 stk	Flutes
1 ps	Krydderi til Borsjtj (Laurbær, timian, nelliker & peberkorn)
1 stk	Tepose
	DET SKAL DU SELV HAVE
	Fedtstof til stegning
	Vand
4 spsk	Vineddike
	Salt & Peber

Tilberedning:

Hak løget fint. Skræl kartofler, rødbeder, pastinak og skær dem i grove tern. Pil og hak hvidløget fint.

Varm olien i en stor gryde og sauter grøntsagerne sammen med hvidløget i et par minutter.

Tilsæt nu bouillonterningen, krydderiblandingen (lagt i teposen) samt vand, så det dækker grøntsagerne og bring suppen i kog. Sænk varmen og lad nu suppen simre i ca. 15 minutter grøntsagerne er møre.

Tag krydderiblandingen op af suppen.

Blend suppen med en håndblender. Tilsæt vineddiken og smag til med salt og peber.

Pil og hak rødløget fint. Lun evt. brøddet i ovnen.

Servér suppen med lidt hakket løg, creme fraiche og brød til.

Velbekomme.