

VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

TOELICHTING

Een soep met bieten? Dat is weer wat nieuws!
In de inner circle inspireren we elkaar graag met verrassende recepten. Deze heerlijke, verwarmende soep van Nynke Verdoner kwam als winnaar uit de bus. Ideaal op een koude, winterse dag. Maak een lekkere pan vol en bewaar wat je over hebt in de vriezer. Voor nóg een opwarmmomentje.

DIT HEB JE NODIG

voor een grote pan vol

- 5 rauwe bietjes (ongeveer 750 gram), in kleine dobbelsteentjes
- 3 grote wortels (ongeveer 300 gram), in kleine dobbelsteentjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 3 volle eetlepels geconcentreerde tomatenpuree
- 150 ml rode wijn
- 500 gram shiitakes en/of andere paddenstoelen, in stukjes
- 1 el tijm
- 1 el oregano
- 2 laurierbladeren
- Groentebouillon
- Olijfolie (extra vierge)

ZO MAAK JE HET

Fruit de ui en knoflook in een flinke scheut olijfolie glazig. Voeg de tomatenpuree toe en bak even mee. Blus af met de rode wijn. Doe hierna de bieten en wortels erbij en voeg net zoveel bouillon toe tot alles ruim onder staat. Kook tot beetgaar. Doe de shiitake, oregano en tijm erbij en laat nog een paar minuten pruttelen. Haal de laurier uit de soep. Schep over in kommen. Lekker met wat geraspte Parmezaanse- of geitenkaas.

