

# RODE BIETENSOEP

## Ingrediënten (± 1 liter)

- ✓ 300 g rode bieten
- ✓ 150 g tomatenblokjes (uit blik)
- ✓ 600 ml groentebouillon
- ✓ 75 g feta (optioneel)
- ✓ 1/2 citroen
- ✓ 1 teen look
- ✓ 1/2 ui
- ✓ olijfolie
- ✓ peper
- ✓ zout

## Bereidingswijze

1. Giet 1 eetlepel olijfolie in een kookpot en voeg er de gesneden ui en look aan toe. Stoof aan tot ze glazig zijn.
2. Voeg de bouillon toe aan de ajuin en look en breng aan de kook.
3. Schil terwijl de rode biet en snij in blokjes. Voeg toe aan de bouillon en kook ze in 15 minuten zachtjes gaar.
4. Voeg vervolgens de tomaten toe en laat nog 5 minuten koken.
5. Mix het geheel met een staafmixer.
6. Breng de soep op smaak met citroensap, vers gemalen peper en zout.
7. Verdeel de soep over de kleine glaasjes (als apero) of in een soeptas (lunch) en verkruiemel er de feta over.

