

## Borsjt

Borscht of Borsjt is een soep van Oekraïense afkomst, die populair is in veel Oost-Europese landen. In de meeste van deze landen, wordt het gemaakt met bieten, maar dat is regio afhankelijk.

In Rusland worden fijngeprakte hardgekookte eieren toegevoegd, dat is nog een idee, als je de soep liever zonder vlees wil eten. Ook een paar in dunne sliertjes gesneden augurken (zure of zoetzure), kunnen erbij worden geserveerd.

Er bestaan twee basisvarianten, warme en koude borscht. De warme is het meest populair, omdat een warme hap in de winter toch net wat lekkerder is.

750 g runderlap of bieflap  
2 grote uien, fijngesnipperd  
2 stengels bleekselderij, in plakjes  
6 zwarte peperkorrels  
2 laurierblaadjes  
2 grote winterpenen, geraspt  
3 gekookte rode bieten, geraspt  
4 tomaten in plakjes  
3 aardappelen in plakjes gesneden  
200 g witte kool, in fijne reepjes  
2 teentjes knoflook, geperst

### DRESSING INGREDIËNTEN

2 el tomatenpuree  
2 el witte wijnazijn  
3 el zonnebloemolie  
1 el suiker  
250 ml zure room (sour cream)  
15 gr verse dille, gehakt  
Zeezout en peper



Doe het rundvlees, bleekselderij, laurier en de zwarte peperkorrels in een grote pan met 3 liter water. Breng aan de kook, zet het vuur daarna laag en laat zo'n 1,5 uur sudderen totdat het vlees gaar is. Haal het vlees uit de pan en snijd het in kleine eetbare stukjes en zet apart.

Haal het vocht door een zeef en doe het weer terug in de pan.

Bak in een koekenpan de ui en voeg na een paar minuten de knoflook en geraspte wortel. Als de wortel beetgaar is voeg je de rode biet en de witte wijnazijn toe. Laat dit zo'n 10 minuten op het vuur, totdat de rode biet de mooie paarse kleur afgeeft, voeg vervolgens de tomaten en de tomatenpuree. Doe het rode bietenmengsel over in de pan met de bouillon, verwarm deze en voeg de kool, aardappelen en suiker toe en het vlees en laat zo'n 15 tot 20 minuten koken.

De Borscht is klaar om te serveren, voeg bij het opdienen een flinke lepel sour cream toe en verse dille.

Je kunt deze soep ook goed van tevoren maken, dan gaan de smaken nog beter op elkaar inwerken. Om een vegetarische variant maken, laat je het vlees weg en voeg je bijvoorbeeld nog een extra blokje groentebouillon toe voor de smaak.

Bron:

<https://www.lovemysalad.com/nl/recepten/hartige-bietensoep-uit-oekra%C3%AFne-borscht>