

RÖDBETSSOPPA

Ingredienser

2 1/2 liter vatten
4-5 stora rödbetor
4-5 stora potatisar
2 stora lökar (alternativ 1 stor lök + 1/2 stor purjolök)
vegetabilisk buljong
smör
salt
svartpeppar

gräddfil
färsk pepparrot

Tillagning

- 1) Grovriv rödbetor och koka tillsammans med 1 liter vatten och all buljong i ca 15 minuter.
- 2) Skiva potatis och lök och tillsätt dessa tillsammans med resten av vattnet.
- 3) Låt soppan koka i ca ytterligare 10 minuter eller tills potatisen nästan är färdig.
- 4) När 2-3 minuter återstår av koktiden tillsätt en klick smör och lite svartpeppar
- 5) Smaka av soppan och tillsätt ytterligare salt och peppar om det behövs.

Servera tillsammans med gräddfil och riven pepparrot.

Obs! Soppan ska ha en mustig varm karaktär Det är därför viktigt att låta rödbetorna koka i början med hela mängden buljong. Smör och svartpeppar ger ytterligare tyngd och värme till soppan.

Mvh/Kriyamani