Schil de bieten. Snij 225g in blokjes en rasp de overige 75g. Snij de ui, knoflook, wortel, prei, selder en aardappelen in stukjes. Rasp of snij de witte kool heel fijn.

Fruit de ui in de boter op een laag vuurtje, voeg na 10 minuten de knoflook toe en stoof even aan. Voeg de bietenblokjes, wortel, prei, selder en laurier toe en bak zo’n 10 minuten mee op een middelhoog vuur.

Voeg de bouillon en de aardappelen toe en breng aan de kook. Laat alles 15 minuten gaar koken.

Roer de geraspte bieten en kool door de bouillon en kook nog eens 10 minuten verder op een laag vuur.

Breng de soep op smaak met azijn, suiker, zout en peper. Zet het vuur uit en laat de borsjtsj 10 minuten rusten.

Garneer met dille en zure room. Serveer met een dikke snee donker brood.

Smakelijk!

**Borsjtsj**

Ingrediënten:

300g verse bieten

1 ui

4 teentjes knoflook

1 wortel

1 prei

1 stengel bleekselder

1 laurierblad

2 aardappelen

200g witte kool

1,5l runderbouillon

50g boter

2 el appelazijn

1 tl suiker

Verse dille

4 el zure room