**IngrediëBoodschappen bietensoep**

**nten:**

* 10 water
* 8 kg gekookte rode bieten
* Zak uien
* 2 kg diverse groenten ( wortel , selderij, prei)
* 5 kg appels
* 10 laurierbladen, 5 bolletjes peper
* 3 liter appelsap
* Kruidnagel zout, peper
* 1 teentje knoflook
* suiker, sap van 1 citroen, zout naar smaak
* 2 liter room

**Bereiding:**

* Reinig en snijd fijntjes de groenten en leg ze in de kookpan
* Reinig en snijd fijntjes de bieten in kleine stukjes en leg ze in de kookpan
* Voeg de 2 laurierbladen en de peperbolletjes aan toe
* Kook het geheel gedurende 1 u tot 1,5 u. Neem van het vuur wanneer de groenten klaar zijn.
* Filter de Barszcz om deze helder op te dienen.
* Voeg zout, peper en suiker aan toe en een grote lepel citroensap indien u een zure smaak verkiest
* Voeg ook een beetje peterselie aan toe alvorens op te dienen