



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. november 2016

*Forret*

**Borsjtj (4 personer).**

**Ingredienser:** 100 g løg, 5 fed hvidløg, 250 g knoldselleri, 250 g gulerødder, 500 g rødbeder, lidt olie til stegning, 3 laurbærblade, 1 tsk hel kommen, 2 tsk fennikelfrø, 1 nip cayennepeber, 12 dl god grøntsagsbouillon, ca. 2 spsk. sukker, ca. 3 spsk. vineddike, salt og friskkværnet peber.

**Til servering:** cremefraiche eller græsk yoghurt, hakket persille eller kørvel, brød.

Pil og hak løg og hvidløg. Skræl rodfrugterne og riv dem groft på et råkostjern. Steg løg og hvidløg i olie nogle minutter, tilsæt de istandgjorte grøntsager og steg videre nogle minutter. Stød eller blend kommen og laurbær let. Tilsæt krydderier, bouillon, vand, sukker, salt og peber.

Lad suppen simre under låg i ca. 45 minutter, til grøntsagerne er møre. Tilsæt eddike og smag grundigt til. Suppen skal have en tydelig sur-sød smag.



Server med et dask cremefraiche (eller græsk yoghurt), persille- eller kørvel og spis groft brød til.