

ROOMSOEP VAN RODE BIET



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 personen

- 3 gekookte rode bieten - 125 g Bulgaarse yoghurt - 1 el olijfolie - bieslook - 1/4 komkommer - 4 kleine verse geitenkaasjes - zout, peper

1. Verwijder het vel van de gekookte bieten. Was en schil de komkommer. Snijd de groenten in grote dobbelstenen. De bieslook wassen en grof hakken (bewaar een paar takjes voor de garnering).

2. Doe eerst de yoghurt en vervolgens de andere ingrediënten in de blender en mix 1 minuut op functie "soups". Gebruik indien nodig de spatel om het mengsel homogener te maken.

3. Koel bewaren. Geef deze roomsoep in kleine glaasjes (verrines) bij de borrel, gegarneerd met takjes bieslook.

Blender Power 4 ■