



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Borscht med sprøde kikærter og brød

Det skal du bruge

1 dåse kikærter
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk bagekartoffel
½ pk kogte rødbeder
½ pose grøntsagsbouillon
½ pose timian
100 g coleslaw-blanding
2 stk brød
½ pk purløg, frisk
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ovn:** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kikærter:** Dræn kikærterne. Vend dem med salt, peber og lidt olivenolie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i 20-25 min. og rør i dem undervejs.
3. **Rødbedesuppe:** Pil løg og hvidløg og hak fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg 2-3 min. uden det tager farve. Skræl kartoffel og riv dem groft. Skær rødbede i mindre tern og kom det hele i gryden. Tilsæt ½ ltr vand, bouillon, timian, coleslaw-blanding, lidt salt og peber. Kog det hele mørt ca. 15 min. Blend det glat med en stavblender til sidst eller undlad det, hvis du vil have den rustik.
4. **Tilbehør:** Varm brødene i ovnen 2-3 min. Snit eller klip purløg fint.
5. Kom en klat creme fraiche i hver portion suppe. Drys purløg og kikærter over og servér med brød.