

# *Bortsch ukrainien (soupe aux betteraves)*

**PRÉPARATION 30 minutes / CUISSON 60 minutes / TOTAL 90 minutes / 12 PORTIONS**

## **INGRÉDIENTS**

- 6 betteraves moyennes coupées en julienne
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 branches de céleri coupées en cubes
- 2 pommes de terre coupées en cubes
- 2 navets coupés en cubes
- 2 tasses de chou rouge émincé
- 1 gros oignon émincé
- 6 tasses de bouillon de légumes
- 1 boîte de tomates en dés
- 2 gousses d'ail réduites en purée
- 1 bouquet garni
- 1/2 c. à table de carvi
- 2 c. à table de vinaigre blanc
- huile d'olive
- crème sure
- aneth



## **PRÉPARATION**

- 1 : Dans une grosse marmite, faire suer tous les légumes dans l'huile pendant 5 minutes.
- 2 : Ajouter les tomates en dés, l'ail, le carvi, le vinaigre blanc et le bouquet garni.
- 3 : Couvrir avec le bouillon de légumes et laisser mijoter à feu doux pendant une heure.
- 4 : Servir avec de la crème sure et de l'aneth.

Accompagner d'un pain noir Borodinsky.

