

Borsch – Rysk rödbetsoppa.

Till 8 liters kokkärl:

1 kg märgben

1 kg fläskkött

1 kg rödbetor

½ kg morötter

½ kg potatis

1-2 st persiljerot

1-2 selleri rot

1-2 olika andra rötter, ju mer olika rötter desto rikare smak

2 st gullök

½ kg vitkål

250 g tomatpure

500 g krossade tomater

3 matskedar vinäger

Peppar, salt, lagerblad

Persiljeblad, grön dill

Crème fraiche



Koka märgben och kött. När det börjar koka, skruva ner värmen, ta bort skum och fortsätt koka vid minsta temperatur med lock i tre timmar. Vi måste få en smakrik buljong.

Ta sedan upp ben och kött från buljongen och sätt till alla rivna rotfrukter (potatis kan man skära med kniv och vitkål kan man skära med osthyvel). Tillsätt salt, peppar, lagerblad. När rotfrukterna kokat klart tillsätt ren tomatpure, vinäger, krossade tomater. Märg från märgben och kött rensad från ben och skärs i bitar som tillsätts i grytan. Koka upp. Skär persiljeblad, dill (spara lite till serveringen) och strösa på ovanpå, stäng locket, koka upp.

Servera med crème fraiche och dill, persilja.

Ryska drickor som passar bra till är: Zhiguli Barnoe (Pilsner), Vildmjöd eller vodka.

www.tresvampar.se