**Borsjtsj**

rode bieten

runderschenkel

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

[groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)

groene kool

aardappelen

gepelde tomaten

uien
knoflook

peper & zout

ei

zure room

peterselie

olijfolie

bloem

Snijd de gekookte bietjes en aardappeltjes in dobbelsteentjes. Schaaf de kool. Bak fijngehakte ui en knoflook. Haal de schenkel door de bloem en bak hem bruin. Voeg [**kalfsfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) toe en laat 20 minuten trekken op matig vuur.

Voeg bietjes, kool, tomaten en knoflook met ui toe en laat 20 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn.

Voeg de aardappelen toe en laat nog 20 minuten garen.

Kruid de soep bij, haal het vlees van de mergpijp en voeg het in stukjes gesneden bij de soep.

**In een diep bord**: een soeplepel borsjtsj, daarop een kwak zure room, daarop een toefje gehakte

peterselie en afwerken met geprakt ei.