



Snijbietsoep

1. Was de snijbiet en snij deze in kleine stukken. Gebruik zowel het blad als de stengels.
2. Snij de uien.
3. Fruit de uien in wat olie en voeg de stengels van de snijbiet toe. Bak ze gedurende 4 minuten op een laag vuur.
4. Voeg vervolgens de fijngesneden bladeren van de snijbiet en de havervlokken toe.
5. Voeg de bouillon toe en laat ongeveer 5 minuten doorkoken.
6. Pureer de soep heel fijn.
7. Eet smakelijk!

Dit heb je nodig

- 500 gram snijbiet
- 2 uien
- Beetje olie om in te bakken
- 4 el havermoutvlokken
- 1 l bouillon