**Borsch (traditionele Oekraïense soep)**

**Benodigdheden:**

* 4 rundvlees bouillontabletten
* 2 liter water
* 3 grote rode bieten
* 500 gr wortel
* 1 blikje tomatenpuree
* 2 aardappels
* een halve kool (bijvoorbeeld witte kool of spitskool)
* 500 gr kippenpoten
* 1 rode paprika
* 2 uien
* 2 teentjes knoflook
* 2 laurierblaadjes
* zout en peper naar smaak
* kwark

**Werkwijze:**

* Maak bouillon met 2 liter water
* Breng aan de kook en voeg de kippenpoten toe
* Snijd de aardappel en kool in kleine stukjes
* Voeg de aardappel, kool en laurierblaadjes toe aan de bouillon
* Rasp de rode bieten en de wortel
* Snijd de ui en paprika in kleine stukjes
* Roerbak de biet, wortel, ui en paprika in een wok- of hapjespan en voeg de knoflook en tomatenpuree toe
* Voeg het geheel toe aan de soep
* Laat de soep nog 10 min doorkoken
* Breng op smaak met zout en peper
* Verwijder de kippenpoten. Haal het vlees van de botten, snijd fijn en doe terug in de soep
* Verwijder de laurierblaadjes
* Serveer de soep in een bord of kom en voeg een schep kwark toe

In Oekraïne wordt de soep gegeten met brood en rauwe knoflook.