

Recette Bortsch ukrainien (soupe aux betteraves)



Temps de préparation : **30 min**

Temps de cuisson : **1h 00 min**

Temps total : **1h 30 min**

Portion(s) : **12**

INGRÉDIENTS

- 6 betteraves moyennes coupées en julienne
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 branches céleri coupées en cubes
- 2 pommes de terre coupées en cubes
- 2 tasses chou vert émincé
- ½ poivron rouge ou vert ou les deux
- 1 gros oignon émincé
- 6 tasses bouillon de légumes ou de bœuf
- 2 tasses d'eau
- 2 tasses de tomates en dés avec le jus
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 bouquet garni de fines herbes de votre choix
- 1. à soupe de persil
- 2 c. à soupe vinaigre blanc ou balsamique
- Huile d'olive
- Crème sure (optionnel)

PRÉPARATION

- Dans une grosse marmite, faire suer tous les légumes dans l'huile 5 minutes.
- Ajouter les tomates en dés, l'ail, le vinaigre blanc et le bouquet garni.
- Couvrir avec le bouillon de légumes et l'eau et laisser mijoter à feu doux 1h00.
- Ajouter le persil 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Notes :

- Vous pouvez faire une demi-recette en réduisant les ingrédients de moitié

Sources : <http://www.recettes.qc.ca/recette/bortsch-ukrainien-soupe-aux-betteraves-220491>

Adapté par : Les Jardins Paysans