



**Hjemkundskab**  
**Klasse: Valgfag**  
**Dato: Uge 44**  
**Emne: Mad fra andre lande - rusland**  
**Menu: Borsjtj - rødbedesuppe**  
**Jan Thiemann/Majken Durhuus**

## Russisk rødbedesuppe - Borsjtj

<b>Rødbedesuppe</b> ½ kylling 4 rødbeder  2 løg i skiver 4 gulerødder i skiver ½ fennikel i skiver 2 dl solbærsaft 1½ liter kyllingesuppe 1 ss balsamico olie, salt peber  2½ dl Creme fraice 1 ss Peberrod hakket fint Fint hakket rucola-salat 1 tsk sukker	<b>Sådan gør I:</b> Sæt straks kyllingen over i 1½ liter vand med 2 tsk salt og en suppeterning. Koges ½ time  Rødbederne skylles og lægges i et ildfast fad med lidt vand og bages i ovnen i 40 minutter  Rens og skær grøntsagerne ud i stykker Når kyllingen har kogt ½ time tilsættes de ikke farvende grøntsager og koger med et kvarter. Kyllingen tages op, og grøntsagerne simrer videre.  Rødbederne tages ud af ovnen, skindet tages af.  Kødet pilles af kyllingen og skæres i mundrette bidder.  Grøntsagerne fiskes op af suppen med en hulske og blendes sammen med rødbederne og 1 dl suppe. Hældes tilbage i suppen, der nu bliver meget rød.  Giv et opkog og tilsæt solbærsaft og kyllingekødet. Sluk.  Spises med peberrodscreme på toppen
--	--