

## Ukrainsk Borshch (ca. 10 p)

**Suppe:** 1-1,5 kg. svinebov 3 løg, 2 skrællet gulerod, 10 peberkorn, 1 tsk. dildfrø, 3 laurbærblade, 2-3 spsk. salt.

**FYLD:** 800 g kartofler, 600 g rødbeder, 1/2 hvidkålshoved, 1bund bladselleri, 1løg 2-3 gulerødder, 3-5 fed hvidløg, 100-150 ml solsikkeolie 3 spsk. tomatpuré, 2 spsk. sukker, hakket forårsløg, dild. salt og peber efter smag. Servering: varm ciabattabrød brød, cremefraiche 18%.

**Suppen:** Brun kødet på panden. læg det i en stor gryde og hæld 5-7 liter kold vand ved. Bring det langsomt i kog og skum omhyggeligt. Tag u pillede løg, gulerødder, samt krydderier og læg dem i gryden. Lad det simre stille under låg i 3 1/2 – 4 timer, eller til kødet er helt mørt. Kødet skal tages af vandet og skæres i tern (passende størrelser). Kogt løg og gulerødder skal fjernes fra suppen.

**FYLD:** Kom kartofler og kålen, befriet for stok og skåret i små stykker i suppen. Lad den koge op og herefter koge ca.20 min. Rødbeder, gulerødder, hvidløg skrælles og rives med et rivejern, løg og bladselleri skrælles og skæres i små terninger. Kom alle grøntsager på en varm pande med olie og svits dem indtil de tager farven. Tilsæt tomatpuré, krydderier og 3-4 dl. suppe fra gryden og lad det småsimre under låg i et kvarter. Derefter hæl det hele i gryden med suppen, rør det godt rundt, drys evt. med hakkede forårsløg og dild, smag så suppen til med salt og peber og varm den igennem. Ved serveringen kom evt. med 1tsk cremefraiche 18% i tallerken.

Velbekomme!