

Rode bietensoep met crème fraîche en geitenkaas

750 gr rode gare biet (6 bieten)
Olijfolie om te bakken
2 grote sjalotten, gepeld en gesnipperd
2 tenen knoflook, gehakt
50 gr boter
Scheutje balsamico azijn
1,5 liter kippenbouillon
Takje tijm, alleen de blaadjes
Zeezout
Peper
250 gr crème fraîche
100 gr zachte geitenkaas
Toefje paarse basilicumblaadjes

Schil de bieten en hak ze fijn. Fruit sjalot en knoflook in olijfolie. Voeg de boter toe en laat smelten. Doe de biet erbij. Bak 5 minuten op hoog vuur. Niet verbranden! Voeg een scheut balsamico toe en laat de azijn verdampen. Doe de bouillon erbij met de tijm. Laat een half uur zachtjes koken. Pureer de bieten met wat bouillon met de blender of in de maggimix tot een mooie gladde puree. Zeef door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout.

Klop de geitenkaas door de crème fraîche.

Leg een lepel crème fraîche mengsel midden in een heet bord.
Schenk de soep er om heen. Garneer met een cressje. Groene basilicumblaadjes staan ook heel mooi. Geef wat gemalen zwarte peper.