Romige rode bietensoep met Limburgse appels



Ingredienten voor 4 Personen

1 kg	Rode biet
1/2	Knolselder
2	Appels
1	Ui
2 blokjes	Groentenbouillon
125 ml	Room
20 g	dille

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg 4 bieten aan de kant. Schil de rest van de bieten, knolselder en appels en snijd alles in grove stukken. Snipper de ui en fruit aan in wat olijfolie in een soepketel. Voeg de knolselder toe en bak 5 minuten mee. Laat de bieten en appels kort even meestoven.
2. Zet de groenten onder water, voeg de bouillonblokjes toe en breng aan de kook. Draai het vuur wat lager en laat ongeveer 30 minuten sudderen.
3. Schil de overige 4 bieten en schaaf ze in dunne plakjes. Leg ze naast elkaar op een vel keukenpapier en bestrooi met zout zodat het vocht eruit loopt. Leg ze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met een klein beetje olijfolie. Bak 12 minuten in de oven en keer halverwege.
4. Mix de soep met een staafmixer en verdeel over kommetjes. Garneer met de room, rode bietenchips en dille.

Tip: ook lekker met knapperig gebakken spekjes. Van het Limburgse varken, uiteraard! Dat koop je bijvoorbeeld bij Heereveldhoeve in Riemst, Hoeveslagerij De Mot in Wellen, Hoeveslagerij Mattes in Alken, Hoeveslagerij Op de TOM in Hees en Sint-Annahof in Lummen.