**Rode bietensoep**

Nodig:

500 gram rauwe rode bieten

1 pastinaak

1 ui

2 teentjes knoflook

1 appel

Snuf komijn

750 ml groentebouillon

125 ml room (plantaardig)

verse dille

Bereiding:

Schil de pastinaak, rode biet en de appel en snijd deze in stukjes. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Verhit een pan op het vuur met wat olie en fruit hierin de knoflook en ui aan. Voeg vervolgens de pastinaak, appel en rode biet toe. Bak dit nog even mee. Doe de snuf komijn erbij en laat dit circa 1 minuut meebakken. Voeg nu de bouillon toe en breng aan de kook. Laat circa 20 minuten zachtjes koken totdat de groenten zacht zijn. Voeg de room toe aan de soep en pureer deze glad. Serveer de soep met wat gehakte walnoten en verse dille.