

## Borscht van rode bieten in de gloeiende kolen

### Wat heb je nodig?

7 rode bieten

1 gele biet (NB: kun je geen gele of chioggia krijgen: boeit geen biet: alles is even lekker!)

1 chioggiabiet

sushi-azijn

eieren, hardgekookt en gepeld

knolselderij (ca. 2 plakken, maak van de rest iets anders)

winterpeen (een stuk van ca. 7 cm., gebruik de rest voor iets anders)

balsamico-azijn (fikse scheut, naar smaak)

250 ml. groentenbouillon

2 el. mierikswortelpuree (potje)

½ rode ui

3 blaadjes verse laurier

flinke klont boter

versgemalen zwarte peper

zout

Ca. 8 augurken

1 rode ui, in hele dunne plakjes

Voor het zoetzuur:

250 ml. water

250 ml. azijn

100 gr. suiker

flinke snuf zout

1 zakje inmaakkruiden ('Melange pour conserves', supermarkt)

1 blaadje laurier

Aluminiumfolie

handjevol rookhout (of gedroogde venkel)

Eventueel: veine cresh (garnering)

### Wat moet je doen?

Steek je barbecue aan (bokkeheet is goed!)

Snijd de chioggiabiet in hele dunne plakjes, steek er eventueel ringen uit en leg de plakjes 10 minuten in een bodempje sushi-azijn. Haal ze eruit, leg op keukenpapier en zet apart.

Pof de rode en gele biet in de schil rechtstreeks in de gloeiende kolen gedurende 40/60 minuten tot ze zacht en geblakerd zijn (draai ze regelmatig).

Schil de knolselderij en de wortel en snijd de groente in plakken en vervolgens in evengrote blokjes. Schil de rode ui en snij in grove stukken.

Doe de groenten met de laurierblaadjes en de boter in een pakketje van aluminiumfolie, bestrooi met peper en zout en vouw goed dicht.

Leg het pakketje rechtstreeks in het houtskool, daar waar de kolen iets minder heet gloeien.

Breng voor het zoetzuur alle ingrediënten aan de kook en haal de pan van het vuur.

Doe de augurken en de dungseden plakjes rode ui erin en laat staan.

Strooi het rookhout over de gloeiende kolen en rook de eieren gedurende 4 a 4 ½ minuut.

Doe ze daarna in het pannetje met je zoetzuur en laat even trekken.

Haal de bieten van de barbecue, laat iets afkoelen en pel de schil eraf. Spoel af onder de kraan.

Doe de gepofte rode bieten in een keukenmachine en voeg de balsamico-azijn en groentebouillon toe.

Snij de gepofte gele bieten in plakjes en steek er mooie ringen voor de garnering en zet apart.

Doe de overgebleven gele biet ook in de keukenmachine.

Voeg hier de gare inhoud uit het aluminiumfolie-pakketje en de mierikswortelpuree aan toe en blend tot een soep van gewenste dikte. (voeg eventueel extra bouillon toe)

Snijd de eieren in parten en de augurk in plakjes.

Schep de soep in een bord en garneer met alles uit het zoetzuur (plakjes augurk, ringetjes rode ui partjes gerookt ei) plakjes gepofte gele biet, plakjes chioggiabiet en eventueel blaadjes veine-cresh.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok

[www.ralphdekok.nl](http://www.ralphdekok.nl)

[www.barbecuepaleis.nl](http://www.barbecuepaleis.nl)