

Borsjtj

(ryska rödbets-soppa med oxkött)

4 PERSONER

500 g innanlår, skuret i ½ cm stora tärningar
20 g rökt, fett sidfläsk skuret i 1 cm stora tärningar
6 msk matolja eller olivolja
750 g råa, grovrivna rödbetor
1 medelstor, grovriven morot
rivet skal av 1 apelsin
6 finhackade vitlöksklyftor
det vita av en medelstor purjolök, skuret i tunna ringar
1 burk (400 g) skalade tomater, grovt hackade, med spad
140 g (ca 6 msk) tomatpuré
1 liter köttbuljong, ev från tärning
4 msk rödvinsvinäger
2 msk socker eller honung
1 lagerblad
1 msk mald spiskummin
1–2 tsk salt
nymalen svartpeppar

TILLBEHÖR

3 stora, skalade bakpotatisar, fyrdelade och ångkokta just före serveringen (kan uteslutas)
2 knippen finhackad dill
3 dl crème fraîche eller naturell yoghurt

Smält fläsket på svag värme i en stor soppgryta. Tillsätt 3 msk av oljan och låt den bli varm.

Bryn köttet i fett. Tag upp köttet på en tallrik och krydda det med lite salt och nymalen svartpeppar.

Skölj ur grytan och värm resten av oljan. Lägg i rödbetor, morot, apelsinskal, vitlök och purjolök. Fräs dem i oljan i 2 minuter.

Tillsätt köttet och resten av ingredienserna.

Koka upp soppan och låt den sjuda under lock i 1–1½ timme. Rör om då och då.

Servera soppan rykande varm i djupa tallrikar med några bitar ångkokt potatis.

Strö dillen över soppan och lägg i en sked crème fraîche eller yoghurt.