

RODE BIETSOEP MET GEITENKAAS

2 rode bietjes	Geitenkaas
3 kleine uien	Pompoenpitjes
2 wortelen	2 liter groentebouillon
1 forse aardappel	Rode palmolie
2 teentjes look	Zwarte peper van de molen
2 laurier blaadjes	
Komijn	

- *Snij 2 uien en de wortelen grof en stoof aan met een eetlepel rode palmolie*
- *Schil de bietjes en de aardappel, pel de look en voeg bij de groenten*
- *Bevochtig met de groentebouillon en doe er de laurierblaadjes en een snuifje komijn bij*
- *Laat zachtjes koken tot de bietjes gaar zijn*
- *Haal de laurierblaadjes weg en mix tot een gladde soep*
- *Smaak af met zwarte peper en eventueel nog wat komijn*
- *Snij het overgebleven uitje in ringen en bak even op in rode palmolie*
- *Rooster een handvol pompoenpitjes tot ze poffen*
- *Verkruimel de geitenkaas*
- *Dien de soep heet op en garneer met de kaas, ui en pompoenpitjes*

HUMMUS x 4

250 gr kikkererwten voorgekookt
1 limoen
2 teentjes look
Olijfolie van goede kwaliteit
Cayennepeper
Paprikapoeder
Komijnpoeder
10 gr harde kaas (Parmigiana)
30 gr rode biet (voorgekookt)
15 blaadjes basilicum

- *Maak een hummus door de kikkererwten fijn te mixen met de look en een flinke scheut olijfolie*
- *Breng op smaak met het sap van de limoen, cayenne- paprika- en komijnpoeder*
- *Verdeel in 4 gelijke porties*
- *Hou 1 portie apart (natuur)*
- *2 de portie mengen met de fijn geraspte kaas*
- *Volgende portie met het fijn gemixte rode bietje en de laatste met fijngehakte basilicumblaadjes*