



Dank u wel voor uw steun!



**UNHCR**  
De VN-Vluchtelingenorganisatie

# SMAKEN VAN THUIS

**Acteur en UNHCR-ambassadeur Stanley Tucci leert traditionele Oekraïense borsjt maken met vluchtelingen die ver van hun thuis de winter tegemoet gaan. Kookt u mee?**

## BORSJT

Borsjt is een stevige, voedzame Oekraïense soep die je warm houdt op een koude winteravond. Deze pittige, smaakvolle soep krijgt zijn kenmerkende rode kleur van rode bieten. De soep kan zowel met als zonder vlees worden bereid.

## Ingrediënten

- **450 gram** rund of varkensvlees (optioneel)
- **2,5 liter** rundvlees of groentebouillon
- **4 grote rode bieten**, geschild en in stukjes gesneden
- **4 wortelen**, geschild en in stukjes gesneden
- **1/2 kool**, dun gesneden
- **1 kop** in blokjes gesneden tomaten, uitgelekt
- **2 el** olijfolie of plantaardige olie
- **1 grote ui**, gesnipperd
- **1 blikje** (170g) tomatenpuree
- **3 laurierbladeren**
- **3 teentjes** knoflook, fijngehakt
- **1 theelepel** witte suiker, naar smaak
- Zout en peper, naar smaak
- Een beetje sour cream, als topping
- Vers gehakte dille en peterselie voor de garnering

## Bereidingswijze

1. Verhit 1 eetlepel olie in een grote pan en bak het vlees bruin (optioneel).
2. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat het dan sudderen en laat het ongeveer 1,5 uur koken.
3. Fruit de ui en wortels 5 minuten in de resterende olie. Voeg dan de bieten toe en bak nog eens 5 minuten, voeg zout en peper naar smaak toe.
4. Voeg de aardappelen toe aan de bouillon en kook ongeveer 5 minuten. Voeg dan de kool toe aan de bouillon en laat het 10 minuten koken.
5. Doe de gebakken groenten in de pan en voeg de tomatenpuree toe. Laat ongeveer 20 minuten op een laag vuur sudderen.
6. Zet het vuur uit en roer de suiker en knoflook erdoor.
7. Laat de borsjt 10 minuten rusten voor een optimale smaak.
8. Serveer warm, gegarneerd met verse dille, peterselie en een toefje sour cream.



Scan deze  
QR code en bekijk  
hoe Stanley Tucci  
borsjt kookt



**Tip:** Serveer met  
knoflookbrood  
of roggebrood  
met boter.