BORTSCH À LA MIJOTEUSE (soupe de betteraves)

! oignon haché

1 tasse de céleri tranché

2 tasses de chou vert ou rouge coupé finement

2 tasses de betteraves pelées et coupées en petits dés

½ tasse de pommes de terre pelées et coupées en petits dés ou

½ tasse de courgette pelées et coupées en petits dés

3 tasses de bouillon maison ou d’eau

1 feuille de laurier

2 pincées de poivre de cayenne

Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse et cuire à feu doux 3 heures à 3 ½ heures. enlever le laurier.

Peut se manger tel quel ou passer au mélangeur.

OPTIONS

1 à 2 c. à table de jus de lime

1 à 2 c. à table de sirop d’érable

2 c. à table d’aneth frais haché finement

Si vous utilisez un bouillon sans sel ou de l’eau, il faudra ajouter du sel