

Rote Bete Suppe



6 St. Rote Bete

weich kochen, das dauert ca. 45 – 60 Min. je nach Größe.
Pellen oder Schälen würfen und dann pürieren.
Die Masse durch ein Sieb streichen.

200 ml Kokosmilch

und

2 Tassen Wasser

zufügen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
Ev. etwas Wasser nachgießen.

2 El. Balsamico,

Abschmecken mit

3 El. Sojasoße,

3 El. Puderzucker

und

Salz & Pfeffer.

Wenn die Suppe einen Tag durchzieht, schmeckt sie noch besser.