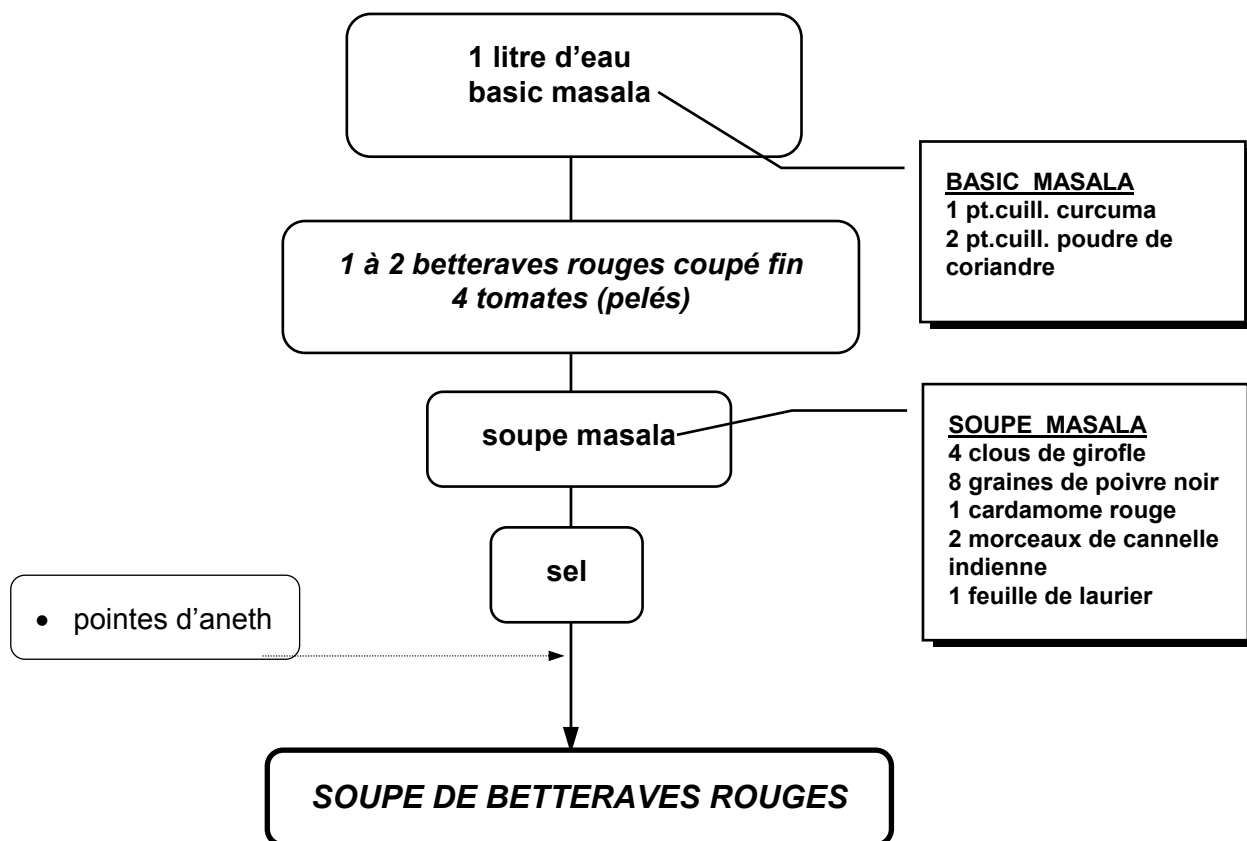


**Soupe de betteraves rouges
selon FORMULE DE BASE 2**
(4 personnes)



Faites bouillir 1 litre d'eau et ajoutez le soupe masala. Faire bouillir quelques instants et puis ajoutez les betteraves rouges (râpé ou coupé fin). Laisser bouillir 15 min. Enlevez la peau de 4 tomates et ajoutez les en morceaux, suivi de la soupe masala. Faire bouillonner 5 à 10 min. Saler selon goût.

Éventuellement aromatiser avec des pointes d'aneth. Faire bouillonner quelques instants et servir .