Bijgerechten / Oekraïne

Oekraïense bietenborsjt

De karmozijnrode nationale soep van Oekraïne – rode biet, kool, aardappelen en tomaten ingebouwd in een levendige, diep gearomatiseerde bouillon die zowel de zoetheid als het zuur in spanning houdt. Aan tafel afgewerkt met een sneeuwwitte toef zure room en een regenbui verse dille is het de meest complete kom uit de Oost-Europese keuken.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 350 g Rauwe bieten, geschild en grof geraspt
- ☐ 250 g Witte kool, dun gesneden
- ☐ 250 g Aardappelen (Yukon Gold), geschild en in blokjes van 1,5 cm
- ☐ 150 g Witte ui, fijngesneden
- ☐ 120 g Wortel, geschild en geraspt of in julienne gesneden
- ☐ 200 g ingeblikte of verse tomaten, geplet
- ☐ 30 g Tomatenpuree
- ☐ 1500 ml Groentebouillon (of lichte runder-/kippenbouillon)
- ☐ 20 ml Appelazijn
- ☐ 10 g suiker
- ☐ 2 blaadjes Laurierblaadjes
- ☐ 8 g Zout en zwarte peper
- ☐ 30 ml Neutrale olie (zonnebloem of neutraal),
- ☐ 120 ml Zure room, voor serveren
- ☐ 15 g verse dille, grof gehakt, voor serveren

Zo maak je het.

01 Meng in een kom de grof geraspte rauwe bieten met alle appelciderazijn en een snufje zout. Meng grondig en zet opzij. Deze aanzuringsstap is niet optioneel: het zuur reageert met de betalainpigmenten in de biet en stabiliseert deze, waardoor wordt voorkomen dat de borsjt tijdens het lange sudderen dof bruinpaars wordt. Verzuurde bieten behouden hun levendige karmozijnrode kleur door te koken. De bieten zullen onmiddellijk hun sap in de azijn laten huilen.

02 Verhit de olie in een grote pan met dikke bodem of in een Nederlandse oven op middelhoog vuur. Voeg de in blokjes gesneden ui en de geraspte wortel toe en kook, onder af en toe roeren, tot de ui zacht en doorschijnend is en de wortel zacht begint te worden, ongeveer 6-8 minuten. Duw de groenten opzij en doe de tomatenpuree in het midden van de pan en druk deze tegen het hete metaal. Kook de pasta 1 à 2 minuten, al roerend, tot hij iets donkerder wordt van helderrood naar diep baksteen – deze pinçage verdiept de tomatensmaak en verwijdert de ingeblikte smaak. Roer vervolgens de pasta door de groenten.

03 Voeg de aangezuurde bieten en hun vloeistof toe aan de pot en roer goed. Giet alle bouillon erbij. Voeg de laurierblaadjes toe. Breng het op hoog vuur aan de kook en zet het vervolgens op een laag vuurtje laag. De borsjt moet sudderen, maar nooit hard koken, om smaak te ontwikkelen zonder hem troebel te maken. Kook gedurende 15 minuten om te beginnen met het bouwen van de basis. De bouillon zal in dit stadium een levendige, dieprode kleur hebben; dit is de kleur die je tijdens de rest van de kok probeert te behouden.

04 Voeg de geraspte kool en de in blokjes gesneden aardappelen toe aan de kokende borsjt. Roer om onder te dompelen en breng terug aan de kook. Kook 20-25 minuten tot de aardappelen helemaal gaar zijn en de bouillon iets begint te verdikken met het vrijgekomen zetmeel, en de kool volledig zacht is geworden en geen rauwe knapperigheid meer heeft. De soep moet de hele tijd zachtjes koken; als hij hard kookt, zullen de aardappelen te snel kapot gaan en wordt de bouillon zetmeelrijk en troebel.

05 Voeg de geplette tomaten, suiker, zout en zwarte peper toe aan de kookpot. Goed roeren en voorzichtig proeven. Borsjt wordt gedefinieerd door de balans tussen zoet en zuur: voeg azijn per theelepel toe als het meer helderheid nodig heeft; voeg suiker of een geraspte biet toe als het meer zoetheid nodig heeft. Het zout moet assertief zijn: borsjt kan aanzienlijk zout opnemen zonder zout te smaken vanwege de zuurgraad. Laat nog een laatste 5 minuten sudderen zodat de smaken goed tot hun recht komen, proef nog een laatste keer en verwijder de laurierblaadjes.

06 Schep de hete borsjt in diepe, voorverwarmde kommen. Plaats een royale klodder koude zure room direct in het midden - het contrast van koude zuivel met hete soep maakt deel uit van de ervaring. Strooi er rijkelijk vers gesneden dille over. De dillegeur die uit de hete soep opstijgt, is een van de meest kenmerkende geuren in de Oost-Europese keuken. Serveer met donker roggebrood of pampushky (Oekraïense knoflookrolletjes) erbij.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beet-borscht