Soepen / Litouwen

Šaltibarščiai



Een koude bietensoep op kefir, felroze, met komkommer, dille en gekookte aardappelen ernaast geserveerd.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g rode biet — gekookt en geraspt
- ☐ 2 stuks Komkommers
- ☐ 40 g Dille
- ☐ 800 g Aardappelen — om te serveren, heet
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 1 l Kefir — koud
- ☐ 4 stuks eieren – hardgekookt
- ☐ 40 g Lente-ui
- ☐ 150 ml Zure room

Zo maak je het.

01 Kook de rode biet gaar, laat hem volledig afkoelen en rasp hem grof.

02 Snijd de komkommers in luciferstokjes en hak de dille en lente-ui fijn.

03 Meng de rode biet, komkommer en kruiden met de zure room en zout dit nu, vóór de kefir, zodat het zout zich verspreidt.

04 Giet de koude kefir erbij en roer. De soep kleurt egaal roze.

05 Laat het een uur afkoelen. Warme šaltibarščiai heeft geen zin.

06 Kook de aardappelen en serveer ze warm op een apart bord. Doe de gehalveerde eieren in de soep.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: User:TreasuryTag / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / saltibarsciai