Soepen / Polen

Zurek



Een zure soep op een roggestarter met witte worst en ei. De zuurheid komt van fermentatie, niet van azijn.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 ml Roggestarter — gekocht of zelfgemaakt
- ☐ 500 g Witte worst
- ☐ 100 g Gerookt spek
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 2 theelepels gedroogde marjolein
- ☐ 1 l Groente- of vleesbouillon
- ☐ 100 ml Enkelvoudige crème
- ☐ 4 stuks eieren – hardgekookt
- ☐ Mierikswortel — naar wens
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Doe het spek in een pan, fruit hierin de ui, voeg de knoflook en de marjolein toe en verwarm deze een halve minuut.

02 Giet de bouillon erbij, laat de worst in zijn geheel zakken en laat dertig minuten sudderen. Prik er niet in, anders gaat het sap te vroeg weg.

03 Haal de worst eruit, snijd hem in plakjes en doe hem terug in de pan. Schud de starter in de pot en giet deze al roerend erin.

04 Verwarm het geheel vijf minuten zonder hard te laten koken, roer de room erdoor en proef. Als het niet zuur genoeg is, voeg dan meer starter toe; zout op het einde.

05 Schep in kommen, voeg elk een half gekookt ei toe en serveer met mierikswortel. In Polen komt żurek vaak in een uitgehold brood.

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