Soepen / Tadzjikistan

Tusjbera

Tadzjiekse dumplings in bouillon met kruiden, gekookt in dun deeg en geserveerd in een kom.

Tijd 140 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 200 ml water
- ☐ 100 g Lamsstaartvet
- ☐ 2 l Lamsbouillon
- ☐ 200 ml Katyk of zure room
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 1 stuk ei
- ☐ 500 g Lamsvlees – zonder bot
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 50 g Koriander
- ☐ 1 theelepel komijn

Zo maak je het.

01 Kneed een stevig deeg van de bloem, het ei, het water en het zout en kneed dit een kwartier.

02 Bedek het deeg en laat het veertig minuten rusten; dat maakt het buigzaam.

03 Snijd het lams- en staartvet met een mes tot een fijn kruim.

04 Meng het vlees met fijngesneden ui, komijn, zout en peper.

05 Rol het deeg uit tot het doorschijnend is en snijd rondjes van vijf centimeter.

06 Vouw de dumplings, sluit de rand af en breng de twee hoeken samen in een ring.

07 Kook ze acht minuten in de kokende bouillon en serveer ze in een kom met katyk en koriander.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / tushbera