Soepen / Oekraïne



Oekraïense borsjt met pampushky

Borsjt op varkensribbetjes met oude salo geplet met knoflook, en knoflookpampushky ernaast.

Tijd 160 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g varkensribbetjes
- ☐ 400 g Kool
- ☐ 1 stuk Wortel
- ☐ 150 g Witte bonen – gekookt
- ☐ 80 g Oude salo
- ☐ 6 takjes Dille en peterselie
- ☐ Zure room — naar wens
- ☐ 3 stuks rode biet – in luciferstokjes
- ☐ 4 stuks Aardappelen
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 1 eetlepel azijn
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Maak een bouillon van de ribben: anderhalf uur op een laag pitje laten sudderen, afgeroomd. Til het vlees eruit en trek het uit elkaar.

02 Stoof de rode biet afzonderlijk met een lepel olie, de tomatenpuree en de azijn afgedekt twintig minuten. Het is de azijn die de kleur vasthoudt.

03 Bak de ui en wortel tot ze zacht zijn. Doe de aardappelen in de bouillon en geef ze tien minuten, voordat er zuur in de pan komt.

04 Voeg de kool toe, en na vijf minuten de rode biet, de gebakken groenten en de bonen. Geef het vijf minuten.

05 Pureer de salo met de knoflook en kruiden tot een pasta en roer dit door de pot. Haal het direct van het vuur en laat het twintig minuten afgedekt staan.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Juerg Vollmer from Zürich, Schweiz / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / borshch-ukrainskyi