Soepen / Turkmenistan

Dograma

Verkruimeld platbrood met schapenvlees en ui onder hete bouillon. Het Turkmeense gerecht van Eid al-Adha.

Tijd 150 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Schaap met bot
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 1 theelepel Zwarte peper
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 500 g Ongezuurd çörek platbrood
- ☐ 2 stuks Tomaten – optioneel
- ☐ 2 stuks Laurierblad

Zo maak je het.

01 Bedek het schaap met koud water, breng het naar boven en schuim het grondig af.

02 Laat twee uur sudderen met de laurier, tot het vlees loslaat van het bot.

03 Haal het vlees eruit, laat het afkoelen en trek het met de hand in draadjes, waarbij u de botten en pezen weggooit.

04 Verkruimel het flatbread met de hand in stukjes ter grootte van een vingernagel. Knip het niet.

05 Snijd de ui in dunne plakjes en bestrooi hem met een snufje zout, zodat hij zacht wordt.

06 Meng het brood, het vlees en de ui droog in een grote kom en breng op smaak.

07 Verdeel over kommen en giet er vlak voor het opdienen de gezeefde kokende bouillon over.

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 / dograma