Soepen / Oezbekistan

Shurpa

Een heldere schapensoep met grof gesneden groenten en een bergje kruiden in de kom.

Tijd 145 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,2 kg Schapenvlees met bot
- ☐ 6 stuks Aardappelen – heel
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 2 stuks Paprika's
- ☐ 100 g Kikkererwten – een nacht geweekt
- ☐ 1 theelepel komijnzaad
- ☐ 50 g Koriander
- ☐ 30 g Dille
- ☐ 20 g Paarse basilicum
- ☐ 1 stuk Spaanse peper
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Giet het schaap af met drie liter koud water en breng het langzaam aan de kook.

02 Schuim de eerste twintig minuten af en laat de bouillon nooit hard borrelen.

03 Voeg de kikkererwten toe en laat veertig minuten koken.

04 Voeg de wortels in de lengte gehalveerd en de ui in vieren toe en kook twintig minuten.

05 Voeg de aardappelen in hun geheel, de tomaten en de paprika's toe en kook nog vijfentwintig minuten.

06 Voeg de komijn, het zout en de hele chili toe en haal het na vijf minuten van het vuur.

07 Verdeel het vlees en de groenten over kommen, schep de bouillon erover en stapel de gehakte kruiden erop.

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 / shurpa