Soepen / Rusland

Vlees solyanka



Een soep op stevige bouillon met diverse soorten vlees, gepekelde komkommers, olijven en citroen.

Tijd 145 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Rundvlees met bot
- ☐ 200 g Gerookte ribben
- ☐ 150 g Gekookte worst — in reepjes
- ☐ 150 g Ham — in reepjes
- ☐ 4 stuks Gepekelde komkommers – in reepjes
- ☐ 150 ml Komkommerpekel
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 3 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 100 g Olijven en kappertjes
- ☐ Citroen — naar wens
- ☐ Zure room en kruiden — naar wens
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

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

02 Fruit de ui tot ze zacht is, voeg de tomatenpuree toe en kook drie minuten, totdat deze donker wordt en niet meer rauw ruikt.

03 Voeg de komkommers toe en kook ze samen met de ui gedurende vijf minuten, zodat ze niet hard blijven in de afgewerkte soep.

04 Doe het gebakken mengsel, het pulled-meat, de worst en de ham in de bouillon, giet de pekel erbij en laat een kwartiertje koken.

05 Voeg de olijven en kappertjes toe, verwarm gedurende vijf minuten en haal het eraf. Controleer het zout nu pas: de pekel en het gerookte vlees hebben het al op smaak gebracht.

06 In de kom: een schijfje citroen, zure room en kruiden. De citroen gaat in de kom in plaats van in de pot, waar koken hem bitter zou maken.

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