



Zurek - Poolse zure roggesoep

Romige, licht zure Poolse soep op basis van gefermenteerd rogge-meel, met witte worst en een half ei. Een klassieker voor het paasontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Soep

Ingrediënten

- 250 ml zuurdesem-roggebasis (zurek uit pot)
- 2 witte worsten (biala kielbasa)
- 150 g gerookt spek
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 l runderbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 tl mierikswortel
- 100 ml room

4 eieren

4 aardappelen

Peper, zout en marjolein

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen, snijd in blokjes en kook apart gaar in ongeveer 15 minuten.
2. Snijd het spek in blokjes en bak uit in een pot. Snipper de ui en fruit mee tot glazig.
3. Giet de bouillon erbij met laurier en de geperste knoflook. Voeg de witte worsten in hun geheel toe en laat 20 minuten trekken.
4. Haal de worsten eruit, snijd in schijfjes en leg terug. Roer de roggebasis erdoor en laat 10 minuten zacht koken zonder te laten schiften.
5. Werk af met de room, mierikswortel en marjolein. Kruid met peper en zout.
6. Kook de eieren 8 minuten hard, pel en halveer. Verdeel de aardappelblokjes en een half ei over elk bord en schep de soep erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)