



Solyanka (Russische pittige soep)

Hartige, licht zurige Russische soep boordevol verschillende soorten vlees, augurken en olijven. Een uitgesproken smaak dankzij de augurk en het augurknat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	4	Soep

Ingrediënten

- 200 gr rundvlees, in blokjes
- 150 gr gerookte worst, in schijfjes
- 100 gr ham, in reepjes
- 3 augurken, in blokjes
- 2 uien, fijngesneden
- 2 el tomatenpuree
- 100 gr olijven zonder pit
- 2 el kappertjes
- 1,5 liter runderbouillon

50 ml augurknat
2 el olijfolie
1 citroen, in schijfjes
2 el verse dille, fijngehakt
zure room om te serveren
peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Kook het rundvlees in de runderbouillon ongeveer 30 minuten tot het mals begint te worden.
2. Stoof ondertussen de ui in de olijfolie glazig en roer de tomatenpuree erdoor tot ze donkerder kleurt.
3. Voeg de schijfjes worst en de reepjes ham toe en bak ze kort mee tot ze lichtjes kleuren.
4. Schep dit vleesmengsel bij de bouillon en voeg de augurkblokjes toe.
5. Giet het augurknat erbij en laat alles nog 15 minuten zachtjes trekken zodat de zurige toets zich verspreidt.
6. Roer de olijven en de kappertjes erdoor en warm ze mee op.
7. Breng de soep op smaak met peper; zout is meestal niet nodig door de augurk en olijven.
8. Schep in borden, leg een schijfje citroen en een lepel zure room erop en werk af met dille.

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