



Youvarlakia: Griekse gehaktballetjes in citroensoep

Malse gehaktballetjes met rijst geeraard in een romige ei-citroensoep. Een klassiek Grieks troostgerecht voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr rundergehakt
80 gr rondkorrelrijst
1 ui, geraspt
1 handvol platte peterselie, gehakt
1 handvol verse dille, gehakt
3 el olijfolie

1200 ml kippenbouillon
2 eieren
2 citroenen, sap
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Meng in een kom het gehakt met de rijst, geraspte ui, peterselie, dille, 1 el olijfolie, zout en peper.
2. Kneed goed door en draai er stevige balletjes ter grootte van een walnoot van.
3. Breng de kippenbouillon met de rest van de olijfolie aan de kook in een ruime pan.
4. Laat de gehaktballetjes voorzichtig in de bouillon glijden, breng weer aan de kook en zet het vuur laag.
5. Laat 40 minuten zachtjes sudderen tot de balletjes gaar zijn en de rijst is opgezwollen.
6. Klop in een kom de eieren los met het citroensap.
7. Schep al kloppend beetje bij beetje wat hete bouillon bij het eimengsel om het te temperen.
8. Giet het mengsel terug in de pan, zwenk voorzichtig en verwarm zonder te koken tot de soep licht bindt. Breng op smaak en serveer meteen.

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