



Youvarlakia: Griekse gehaktballetjes in citroensoep

Malse gehaktballetjes met rijst, zachtjes gegaard in een romige ei-citroensoep. Youvarlakia is een klassiek Grieks troostgerecht dat op koude dagen echte warmte brengt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	4	Soep

Ingrediënten

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

1200 ml kippenbouillon

2 eieren

sap van 2 citroenen

zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een ruime kom het rundergehakt met de rondkorrelrijst, de geraspte ui, de peterselie, de dille, 1 el olijfolie, zout en peper.
- 2.** Kneed het mengsel goed door tot alles gelijkmatig verdeeld is.
- 3.** Draai er stevige balletjes van ter grootte van een walnoot.
- 4.** Breng de kippenbouillon met de resterende 2 el olijfolie aan de kook in een ruime kookpot.
- 5.** Laat de gehaktballetjes voorzichtig in de kokende bouillon glijden.
- 6.** Breng opnieuw aan de kook en zet het vuur daarna laag.
- 7.** Laat de balletjes 35 tot 40 minuten zachtjes sudderen tot ze volledig gaar zijn en de rijst goed is opgezwollen.
- 8.** Klop in een aparte kom de eieren los met het citroensap tot een glad mengsel.
- 9.** Schep al voortdurend roerend een soeplepel per soeplepel hete bouillon bij het eimengsel om het geleidelijk te temperen. Doe dit met minstens 4 tot 5 soeplepels.
- 10.** Giet het getemperde eimengsel terug in de pan bij de gehaktballetjes.
- 11.** Zwenk de pan voorzichtig zodat het mengsel goed verdeeld is.
- 12.** Verwarm de soep nog 2 tot 3 minuten op een zeer laag vuur zonder ze te laten koken, tot de soep licht gebonden en romig is.
- 13.** Proef en breng op smaak met zout en peper.
- 14.** Serveer de soep onmiddellijk.

Tip

Laat de soep na het toevoegen van het eimengsel nooit meer koken, anders schift de avgolemono. Haal de pan indien nodig van het vuur en laat de restwarmte zijn werk doen.

Lekker met

Serveer met knapperig wit brood of een pitabrood om de romige soep mee op te deppen.

Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini past uitstekend bij de citrusnoten in deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be