



Scotch broth: Schotse gerstsoep met lam

Een oude Schotse klassieker: een stevige, voedzame soep van lamsvlees, parelgort en winterse wortelgroenten. Door het lange sudderen krijgt de bouillon een rijke, volle smaak. Een maaltijdsoep die op zichzelf staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Soep

Ingrediënten

500 gr lamsschouder met been
100 gr parelgort
2 liter koud water
2 wortelen, geschild en in blokjes
1 prei, in ringen

1 ui, gesnipperd
200 gr koolraap, geschild en in blokjes
2 stengels bleekselder, in schijfjes
1 laurierblad
2 el gehakte verse peterselie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de lamsschouder met het koude water en het laurierblad in een grote soeppot en breng langzaam aan de kook.
2. Schep het opstijgende schuim zorgvuldig af met een schuimspaan.
3. Voeg de parelgort toe en laat de soep 30 minuten zachtjes trekken op een laag vuur.
4. Voeg de wortel, prei, ui, koolraap en bleekselder toe. Laat nog 45 minuten sudderen tot het vlees en de groenten gaar en zacht zijn.
5. Haal de lamsschouder uit de pot. Verwijder het been en snijd het vlees in kleine stukjes. Doe het vlees terug in de soep.
6. Verwijder het laurierblad. Breng op smaak met zout en peper.
7. Schep de soep in diepe borden en werk elk bord af met verse gehakte peterselie. Serveer dampend heet.

Tip

Maak de soep gerust een dag op voorhand: door het afkoelen stijgt het vet naar de oppervlakte en kan je het eenvoudig verwijderen. Bovendien wordt de smaak bij het opwarmen alleen maar beter.

Lekker met

Verse, stevige broodjes of een snede zuurdesembrood.

Dranktip

Een lichte Schotse ale of een glas helder water past goed bij deze hartelijke soep.