



Kharcho, Georgische rundvleessoep met walnoot

Een hartige Georgische soep van rundvlees, rijst en tomaat, dik gemaakt met gemalen walnoot en op smaak gebracht met verse kruiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Soep

Ingrediënten

600 gr rundvlees voor stoofpot, in blokjes
1,8 liter water
100 gr rijst
2 uien, gesnipperd
3 tomaten, geraspt
80 gr walnoten, fijngemalen

3 teentjes look, geperst
1 bosje koriander, fijngesneden
1 theelepel korianderpoeder
2 eetlepel olijfolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Kook het rundvlees in het water in ongeveer een uur zacht en schep het schuim af.
- 2.** Fruit de ui glazig in de olijfolie en voeg de geraspte tomaat toe. Laat even inkoken.
- 3.** Doe het uimengsel en de rijst bij het vlees en laat 15 minuten meekoken.
- 4.** Roer de gemalen walnoot, het korianderpoeder en de look erdoor en laat nog 10 minuten trekken tot de soep bindt.
- 5.** Kruid met zout en peper naar smaak.
- 6.** Werk royaal af met verse koriander en dien warm op.

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