



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 koriander en look. Een stevige, aromatische soep met een uitgesproken karakter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	6	Soep

Ingrediënten

600 gr rundvlees voor stoofpot, in blokjes
1,8 liter water
100 gr langkorrelige rijst
2 uien, fijngesnipperd
3 rijpe tomaten, geraspt

80 gr walnoten, fijngemalen
3 teentjes look, geperst
1 bosje verse koriander, fijngesneden
1 kl korianderpoeder
2 el olijfolie
zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe het rundvlees in een grote kookpot en overgiet met het water. Breng aan de kook en schep het schuim zorgvuldig af. Laat het vlees op een zacht vuur ongeveer 60 minuten sudderen tot het gaar en mals is.
2. Verhit ondertussen de olijfolie in een pan en fruit de ui glazig op middelhoog vuur. Voeg de geraspte tomaat toe en laat het geheel 5 minuten inkoken tot een saus.
3. Schep het uien-tomatenmengsel bij het vlees in de kookpot. Voeg de rijst toe en laat alles samen 15 minuten meekoken op een zacht vuur.
4. Roer de gemalen walnoten, het korianderpoeder en de geperste look door de soep. Laat nog 10 minuten zachtjes trekken zodat de soep bindt en de smaken goed intrekken.
5. Proef en kruid bij met zout en versgemalen zwarte peper.
6. Werk af met royaal verse koriander en dien de soep warm op.

Tip

Maal de walnoten zo fijn mogelijk in een keukenmachine of met een vijzel. Hoe fijner ze gemalen zijn, hoe gladder en romiger de soep wordt. Laat de look niet meekoken van bij het begin: door hem pas op het einde toe te voegen blijft de smaak fris en krachtig.

Lekker met

Vers brood of Georgisch flatbread (shotis puri) om de rijke bouillon mee op te deppen.

Dranktip

Een stevige Georgische rode wijn zoals een Saperavi past uitstekend bij de aardse smaken van walnoot en rundvlees.