

Poolse soep witte Borsjt



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 Scharreleieren
- Varkens Rookworst VanOnzeBoer
- 0.5 el Roomboter
- 4 Teen Knoflook
- 1 Ui
- 400 g Aardappelen
- 1 Laurierblaadjes
- 200 g Zure room
- 30 g Tarwebloem
- 1 snufje Zout
- 1 snufje Peper zwart
- 1500 ml Water

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 15 min.

Voedingswaarde

•



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Poolse soep witte Borsjt

Bereiding

- 1 Maak de bouillon: Breng de gehele rookworst (uit de verpakking) en 1,5 liter water aan de kook in een grote soeppan. Laat dit 25 minuten pruttelen. Haal de rookworst uit de bouillon en leg het weg op een bord.
- 2 Fruit in een middelgrote koekenpan, knoflook en ui met een theelepel boter tot deze zacht zijn, ongeveer 5 minuten.
- 3 Voeg het knoflook-uienmengsel toe aan de bouillon. Voeg de in blokjes gesneden aardappelen, laurier, zout en peper toe.
- 4 Kook tot de aardappelen gaar zijn, ongeveer 15 minuten.
- 5 Klop de bloem en zure room in een kom tot een gladde massa. Voeg 100 ml van de bouillon toe aan het mengsel van zure room en klop verder tot een glad en dun geheel. Giet het mengsel in de soep terwijl je voortdurend door roert.
- 6 Laat de soep in een kleine 5-10 minuten binden door regelmatig te roeren terwijl de soep verder pruttelt.
- 7 Snijd de rookworst in plakjes van een halve centimeter dik en voeg deze toe aan de soep.
- 8 Proef de soep en breng op smaak met zout en zwarte peper. Kook nog 1 à 2 minuten om de worst te verwarmen.
- 9 Halveer de eieren in de lengte. Serveer de soep en garneer met ei en een takje dille.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

MEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten