



Zurek - Poolse zure roggesoep

Romige, licht zure Poolse soep op basis van gefermenteerd rogge-meel, met witte worst en een half hardgekookt ei. Een klassieker voor het Poolse paasontbijt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Soep

Ingrediënten

- 250 ml zuurdesem-roggebasis (zurek uit pot)
- 2 witte worsten (biala kielbasa)
- 150 g gerookt spek
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 l runderbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 koffielepel mierikswortel
- 100 ml room

4 eieren

4 middelgrote aardappelen

Peper, zout en gedroogde marjolein

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Kook ze in gezouten water gaar in ongeveer 15 minuten. Giet af en zet apart.
- 2.** Snijd het spek in kleine blokjes en bak het uit in een ruime pot op middelhoog vuur tot het lichtjes krokant is. Snipper de ui fijn en fruit mee tot glazig.
- 3.** Voeg de runderbouillon toe samen met de laurierblaadjes en de geperste knoflook. Breng aan de kook.
- 4.** Voeg de witte worsten in hun geheel toe en laat ze 20 minuten zacht trekken op laag vuur.
- 5.** Haal de worsten uit de pot en snijd ze in schijfjes van ongeveer 1 cm. Leg de schijfjes terug in de pot.
- 6.** Zet het vuur op zijn laagst. Roer de roggebasis geleidelijk door de soep en laat 10 minuten zacht meewarmen zonder te koken, zodat de soep niet schift.
- 7.** Roer de room en de mierikswortel erdoor. Breng op smaak met peper, zout en een snufje marjolein.
- 8.** Kook de eieren 8 minuten hard in kokend water. Spoel koud, pel ze en halveer ze.
- 9.** Verdeel de aardappelblokjes over de borden, leg op elk bord een half ei en schep de hete soep erover.

Tip

Voeg de roggebasis nooit toe aan een hard kokende soep. Door de temperatuur te verlagen voor je ze erdoor roert, voorkom je dat de soep schift en bewaar je de volle, romige textuur.

Lekker met

Knapperig roggebrood of een uitgeholde ronde broodkorst als kommetje.

Dranktip

Een glas koude karnemelk of een lichte Poolse lager past goed bij de zure tonen van deze soep.

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