



## Solyanka (Russische pittige soep)

*Hartige, licht zurige Russische soep boordevol verschillende soorten vlees, augurken en olijven. Een uitgesproken smaak dankzij de augurk en het augurknat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 200 gr rundvlees, in blokjes
- 150 gr gerookte worst, in schijfjes
- 100 gr ham, in reepjes
- 3 augurken, in blokjes
- 2 uien, fijngesneden
- 2 el tomatenpuree
- 100 gr olijven zonder pit
- 2 el kappertjes
- 1,5 liter runderbouillon

50 ml augurknat  
2 el olijfolie  
1 citroen, in schijfjes  
2 el verse dille, fijngehakt  
zure room, om te serveren  
peper naar smaak

## Bereidingswijze

- 1.** Breng de runderbouillon aan de kook in een grote pot. Voeg de blokjes rundvlees toe en laat ze op een zacht vuur ongeveer 30 minuten garen tot het vlees mals begint te worden.
- 2.** Verhit ondertussen de olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Stoof de fijngesneden ui glazig en roer de tomatenpuree erdoor. Laat de puree al roerend 2 tot 3 minuten meebakken tot ze iets donkerder kleurt.
- 3.** Voeg de schijfjes gerookte worst en de reepjes ham toe aan de pan en bak ze kort mee tot ze lichtjes kleuren.
- 4.** Schep het vleesmengsel uit de pan bij de bouillon. Voeg de augurkblokjes en het augurknat toe en laat de soep nog 15 minuten zachtjes sudderen zodat de smaken zich mengen.
- 5.** Roer de olijven en de kappertjes door de soep en warm ze 2 tot 3 minuten mee op.
- 6.** Breng de soep op smaak met peper. Extra zout is doorgaans niet nodig, omdat de augurken, het augurknat en de olijven al voldoende zout geven.
- 7.** Schep de soep in diepe borden. Leg op elk bord een schijfje citroen en schep er een lepel zure room op. Werk af met de fijngehakte dille.

### Tip

Laat de soep na het koken afgedekt nog 10 minuten rusten voor het serveren. De smaken komen dan nog beter tot hun recht. Solyanka smaakt de volgende dag overigens nog beter.

### Lekker met

Donker roggebrood of een snede zuurdesembrood past uitstekend bij deze soep.

### Dranktip

Een licht gekoeld glas kvass of een frisse pils past goed bij de zurige en zilte smaken van deze soep.

---

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