



Chlodnik, koude bietensoep van Marta Jurkiewicz

Vergeet Gazpacho, deze koude soep is ongekend en onterecht onbekend in Nederland. Via een oproep in de buurt kwam Marta met dit recept. En wat blijkt? Biet, kruiden en bosui doen het allemaal geweldig goed in onze tuin. Alleen die citroen... Toen kwam Monique Ickenroth op het lumineuze idee om voor het zuur rabarber te gebruiken. Klopt helemaal met het seizoen. Waarom zou je altijd scheppen suiker door de rabarber doen? Het is gewoon een zure groente voor in de soep! Tot 24 juli kan je die goed plukken, dus dat deed ze en vandaag krijg jij hem in je soepzak

Uit de tuin: stengelui/bosui, bos bieten met loof (bewaar loof apart als je de soep pas later maakt), kleine komkommer

kruiden in de soep (bos): lavas, snijsellerie, tijm

kruiden op de soep (bos): peterselie, koriander en basilicum en bloemetje uit de tuin

Uit de tuin van Monique: rabarber

Zelf nodig: olie, water, zout, – 100 ml crème fraîche, room of haverroom, 2 hard gekookte eieren

bosui (een paar) klein snijden, groene deel bewaren en witte/harde deel aanbakken in olie

1 liter water erbij en 1 klein lepeltje zout

4 bieten: eerst blad grof snijden (ook stelen) en blancheren in kokende water, eruit halen

de de bieten schillen en in plakken snijden, in kokende water in ca 15 min zacht koken

rabarber in stukjes, laatste 5 min meekoken tot alles zacht is en dan ook het blad er weer bij

Soepkruiden kort meekoken: lavas, snijsellerie, thijm

Alles in de blender tot roze dikke soep pureren en laten afkoelen (gaat sneller als je de pan in een teil koud water met ijsklontjes zet). Voeg zout toe naar smaak, na het koelen.

Serveren met:

1 kleine komkommer, gewassen in kleine blokjes

Ringetjes groen van de ui

Peterselie, koriander en basilicum, fijngehakt

bloemetje

Extra lekker met (hoort er volgens Marta echt bij):

2 eieren, hardgekookt, in kwarten, in elk bord twee stukken

bakje Griekse yoghurt of zure room of room/haverroom

Op onze site www.soepuitnoord.nl vind je dit recept ook, om door te sturen