

Ingrediënten voor 4 personen

100 gr. venkel 1 komkommer 100 gr. zure room 1 flinke kop (400 gr.) yoghurt 200 ml. sodawater 10 muntblaadjes 3 tenen knoflook 4-5 takjes peterselie 1 el. zout 1 el. appelazijn 1 snufje suiker 4 el. lijnzaadolie 1 scheutje olijfolie verse munt voor het opdienen

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Bulgaars

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja



Krem-tarator s rezene (Bulgaarse koude roomsoep met venkel)

Ben je dol op koude soepen, zoals gazpacho? En vind je de smaak van tzatziki lekker? Dan vind je tarator, een koude Bulgaarse komkommersoep, vast ook erg smaakvol. Laat de zomer maar komen.....

Bereidingswijze

-Maak de venkel schoon en snijd ze in hele dunne ringen. -Schil de komkommer en hak hem in stukjes. -Klop de room stijf in een keukenmachine. Doe er de yoghurt bij, samen met de verse muntblaadjes, gehakte knoflook, komkommer en de peterselie. -Pureer het tot een glad en dik mengsel, en giet het over in een kom. -Roer er geleidelijk het koolzuurhoudend water. Blijf roeren terwijl je er vervolgens het zout, de appelazijn, een snufje suiker en de lijnzaadolie bij doet. -Laat het in de koelkast allemaal goed koud worden. -Serveer het in kleine soepkommetjes met stripjes venkel, verse munt en een scheutje olijfolie.