



## **Okroschka** (betekent 'kleine stukjes') 4 pers.

Russische koude soep

### **Ingrediënten**

- 0,5 L. afgekookt koud water
- 800 gr. Kefir (verkrijgbaar in Poolse winkel)
- 3 middelgrote aardappelen
- 3 eieren
- Half bosje radijsjes
- 100 gr. Gekookte achterham (1 plak)
- 0,5 bosje dille
- 0,5 komkommer
- 3 stelen lente-ui
- Zout naar smaak



### **Bereidingswijze**

1. Aardappelen (niet geschild) en eieren samen 20 minuten koken en laten afkoelen.
2. Schil de eieren en de aardappelen.
3. Snij alle ingrediënten, behalve de radijs, in kleine blokjes.
4. Snij de radijs in schijfjes.
5. Hak de lente-ui en de dille fijn.
6. Voeg alles in de pan samen met de Kefir en het water.
7. In de koelkast bewaren.