

Een sponsor van onze stichting at in Kirgizië voor het eerst "okroshka" (Russisch окрошка), een traditionele koude soep, die in veel variaties te maken is. Hij wil het recept zoals hij het at en, terug in Nederland, nog regelmatig maakt, graag met ons delen.

Okroshka is afgeleid van een Russisch werkwoord dat verkrummelen of fijnhakken betekent. Dat komt terug in de ingrediëntenlijst [voor 4 personen]:



- 4 vastkokende aardappelen (in schil koken, dan schillen, laten afkoelen en in kleine blokjes snijden)
- Bosje bieslook (in fijne ringetjes snijden)
- 1 komkommer, geschild, kern verwijderd, in blokjes
- 3 eetlepels verse dille (fijn snijden)
- 2 lente-uitjes (in fijne ringetjes snijden)
- 6 radijsjes (halveren en in dunne plakjes snijden)
- 4 eieren (hard gekookt en afgekoeld in blokjes snijden)
- 250 gr blokjes ham
- 1 liter kefir (of zure room, aangelengd met water, of kwas, een brooddrank; kefir is de voorkeur van de 'kok')
- 2 eetlepels appelazijn
- 2 theelepels zeezout
- Water



Doe alle voorbereide (afgekoelde) ingrediënten in een grote kom. Voeg de kefir toe en roer het om. Voeg appelazijn, zout en water (of meer kefir, voorkeur van de 'kok') naar behoefte en smaak toe.

Je kunt ervoor kiezen radijsjes en ei (in plakjes) apart te serveren. Zwartbrood (of roggebrood) met mosterd is er lekker bij. Natuurlijk kun je spelen met de ingrediënten en verhoudingen. Ook vegetarisch, dus zonder ham, is de soep heel lekker. Allemaal een kwestie van smaak en voorkeur.

Аш болсун! / Ash bolsun!

Приятного аппетита! / Prijatnowo appetita!

Eet smakelijk!