

Okroshka

Kold russisk grøntsagssuppe

Alexandra Rohr, hjemmegående, Broager

Alexandra har bl.a. læst tysk og medievidenskab i Hamborg. Alexandra, hendes mand og sønnen Luka er del af *Økosamfundet Soleng* i Skelde. De er for nogle år siden udvandret fra Rusland og kom fra Tyskland til Danmark i 2020. Alle russiske familier kender Okroshka og alle har deres familieopskrift, og det er Lukas yndlingsret.

Ingredienser

700 g kartofler

5 hårdkogte æg

2-3 bundt radiser

1 bundt forårsløg

1 agurk

1 stort bundt dild

1 l kærnemælk

250g creme fraiche

½ l danskvand

1 citron

Salt, peber og sennep

Tip

Suppen kan også anrettes ved at grøntsagerne m.v. fordeles i dybe tallerkener og hver enkelt tilsætter kærnemælk og danskvand efter smag og behag. Man kan tilsætte kød, fx kogt skinke i tern.

Tilberedning

1. Skær kartoflerne i tern, kog og afkøl.
 2. Pil æggene og skær i tern.
 3. Vask og skær radiserne i tern.
 4. Bland ovenstående i en stor skål.
 5. Skær dild og kværn i morter med salt og lad trække i 5-10 minutter.
 6. Skær stænglerne fra forårsløgene i ringe.
 7. Tilsæt dild og forårsløg, kærnemælk, creme fraiche og danskvand og rør.
 8. Smag til med salt, peber, citronsaft og evt. sennep.
- Serveres afkølet.