# Poolse koude rode bietensoep - chłodnik

**2 PERSONEN - voorgerecht**
30 minuten + 3 uur

**DIT HEB JE NODIG:**

- 2 grote of 3 kleine rauwe jonge rode bieten
- 350 ml groentebouillon
- of 350 ml water en ½ bouillonblokje
- 5 radijsjes
- ½ komkommer
- verse dille naar smaak
- 100 ml yoghurt
- 100 ml kefir
- 65 gr sour cream
- ½ citroen, sap
- 1 tl appelazijn
- 2 eieren
- 1 stengel bosui
- 1 el olijfolie
- zout en peper

1. Schil en snijd de bieten in stukjes.
2. Doe de biet samen met de groentebouillon in de pan en kook de bieten in ca. 10 minuten gaar.
3. Haal de pan van het vuur en laat helemaal afkoelen.
4. Voeg eventueel wat ijsblokjes toe om het proces te versnellen.
5. Snijd ondertussen de radijs in kleine stukjes en rasp de komkommer.
6. Snijd de dille fijn.
7. Voeg dit bij de afgekoelde bieten en schep hier ook de yoghurt, kefir, sour cream, citroen en appelazijn aan toe, meng alles goed.
8. Proef en breng op smaak met peper en zout.
9. Doe een deksel op laat de soep verder afkoelen en echt koud worden in de koelkast, minimaal 3 uur.
10. Breng vlak voor het serveren een pan met water aan de kook.
11. Voeg als het water kookt de eieren toe en kook ze ongeveer 8 minuten of naar wens.
12. Schil de eieren en snijd in vieren.
13. Laat even kort afkoelen.
14. Snijd ondertussen 1 stengel bosui fijn.
15. Schep de soep in de 2 kommen en garneer met verse dille, bosui, ei en wat olijfolie.

**BRON:** lowcarbchef.nl