

## Saltibarsciai

**Saltibarsciai** is een Litouwse maaltijdsoep die je zowel koud als warm kan eten. De soep wordt bij de afwerking aangelengd met karnemelk, geroosterde aardappelen, hardgekookt ei en zure room.



### Handleiding

1. aardappelen afbakken gedurende 20' in een klassieke oven op 220°C
2. soep volgens voorkeur koud of warm in het bord schenken
3. karnemelk toevoegen
4. gebakken aardappelen schikken in de soep
5. hardgekookt ei versnijden en bovenop leggen
6. enkele lepels zure room mee op je bord leggen
7. lente-ui toevoegen
8. dille bovenop

Smakelijk