

Chlonik (potage froid)

Pour 4 personnes :

*1 betterave cuite, 3 yaourts brassés, 1 pincée de sel, 1/2 concombre, 1 càs de sucre,
1 càs de jus de citron, 10 crevettes roses, 2 œufs durs, aneth, ciboulette*

Épluchez la betterave et mixez-la avec les yaourts + le concombre auquel vous aurez retiré les pépins, ajoutez le sel + jus de citron et le sucre, mélangez bien

Ajoutez les crevettes moitié dedans coupées en petites rondelles, répartissez la soupe de des assiettes creuses

Disposez les œufs durs coupés en 4 + le reste des crevettes, saupoudrez de ciboulette et d'aneth pour la décoration, laissez refroidir 2 h au frigo

