



Bosnië en Herzegowina

Sarajevska čorba

Soep uit Sarajevo

500 gr. kalfsvlees
100 gr. verse okra
2 el. bloem
100 gr. soepgroenten (wortel, peterseliewortel, ui)
2 eierdooiers
1 dl. room
citroensap
zout en peper

Snij het kalfsvlees in blokjes. Verhit een paar el. boter in een soeppan en bak het vlees er rondom in bruin. Bestuif het met de bloem, schep het goed om en giet er dan beetje bij beetje heet water bij, laten we zeggen 1½ liter. Voeg de soepgroenten toe en kruid het met peper en zout.

Laat de soep op een heel zacht vuurtje koken tot het vlees zacht begint te worden. Nu gaan de okra's erbij. Laat het el even rustigjes nog een klein half uurtje pruttelen, tot het vlees mooi zacht en de okra gaar is.

Klop de eierdooiers los met de room. Zet het vuur onder de soep uit. Doe een lepel hete soep bij het ei-roommengsel, roer het goed om en meng het dan door de soep. Laat het een paar minuutjes zo staan, tot de eieren de soep wat gebonden hebben.

Breng de soep uit Sarajevo op smaak met citroensap en evt. nog wat peper en zout.