



Bosnië-Herzegovina

Begova čorba

Kippensoep met okra

1 kleine kip (of 750 gr. bouten en/of vleugels)
2 wortelen
1 peterseliewortel
½ knolselder
1 laurierblad
zout en peper
150 gr. okra
1 kopje rijst
2 dl. zure room
2 eierdooiers
het sap van een halve citroen

Maak de wortelgroenten schoon en snij ze in grote stukken. Ondertussen breng je een grote pan water aan de kook. Zodra dat kookt gaan de groenten er in, samen met de kip, het laurierblad. Kruid het met zout en peper en laat het zachtjes koken tot de kip zo gaar is dat ze van het bot loslaat.

Ondertussen kook je in een ander pannetje de rijst samen met de okra's. Op een kopje rijst neem je twee koppen water. Die breng je aan de kook. Doe de rijst in de pan en wacht even tot het opnieuw kookt. Dan doe je er de okra's en een snuf zout bij. Leg het deksel op de pan, zet het op het allerkleinste pitje met het vuur op de allerlaagste stand en laat het 20 minuten staan. Niet aankomen, niet in roeren, niet in klungelen. Na 20 minuten zijn de rijst en de okra's goed. Laat het heel even uitdampen en roer er dan het citroensap door.

Ondertussen zal de kip onderhand wel gaar zijn. Zeef de soep, snij de groenten klein en haal het kippenvlees van de botten. Dat gaat terug in de soep, samen met de rijst en de okra's.

Meng de room met de eierdooiers. Giet er een paar lepels van de hete soep bij en roer het goed. Met dat mengsel bind je de soep. Roer het goed door en serveer de soep met wat brood.