



Bosnië en Herzegowina

Čorba od kelja

Soep van groene kool

1 groene kool
2 el. boter
2 el. bloem
vegeta of groentebouillon
peper
1 eierdooier
1 dl. zure room

Eerst maak je de groene kool schoon. Haal de buitenste vieze bladeren eraf, snij het ding in repen en was ze in koud water. Doe de kool in een pan met wat water en breng het aan de kook. Laat koken tot de kool zacht is. Maak er met je staafmixer een puree van.

In een pan laat je de boter smelten. Daar doe je de bloem bij. Roer het goed om zodat het vet alle bloem opneemt. Nu gaat er scheutje voor scheutje heet water bij tot je een dikke saus hebt. Die gaat bij de hete koolpuree. Breng het weer aan de kook en doe er dan zoveel water bij tot je voldoende soep hebt voor iedereen. Bouillon of vegeta gaan er naar smaak bij, plus wat vers gemalen peper.

Meng de eierdooier met de room. Zet het vuur uit en roer het mengsel door de soep.