



## Bulgarije

### **Картофена супа с кисело мляко - Kartoffena supa s kiselo mlyako**

*Aardappelsoep met yoghurt*

2 el. boter  
1 ui  
2 el. griesmeel  
1½ l. groentebouillon (mag ook van een blokje)  
5 - 6 aardappelen  
1 wortel  
peterselie  
dille  
zout en peper  
1 scheutje wijnazijn  
1 ei  
3 - 4 el. dikke yoghurt (10% vet)

Verhit de boter in een pan. Snipper de ui en bak ze in de boter heel rustigjes glazig. Strooi er dan het griesmeel over en bak het al omscheppend even mee. Doe er nu de groentebouillon bij en breng het aan de kook. Ondertussen schil je de aardappelen. Snij ze in kleine blokjes en rasp de wortel. Die gaan in de soep. Kruid het met zout en peper, een scheutje azijn, een handje gehakte peterselie en een beetje dille. Laat het allemaal zachtjes koken tot de aardappelen gaar zijn en uit elkaar vallen. Zet het vuur nu uit.

Klop het ei los met de yoghurt in een ruime kom. Giet er een paar lepels van de hete soep bij en roer het glad. Dit mengsel roer je weer door je soep.

Schep de aardappelsoep op borden en garneer ze met een lepel yoghurt en een toefje dille.