



## Bulgarije

### **Supa ot patladzjani**

#### *Auberginesoep*

- 1 grote ui
- 2 aubergines
- 2 - 3 teentjes knoflook
- 1 tl. scherp paprikapoeder
- 1 tl. gemalen karwij
- 1 el. tomatenpuree
- kippenbouillon (poeder of 'n blokje. Vegetariërs nemen natuurlijk groentebouillon.)
- 2 el. bloem
- 2 dl. volvette yoghurt

Snipper de ui en fruit hem zachtjes aan in wat olie. Ondertussen pel je de knoflooktenen en hak je ze fijn. Die gaan erbij als de ui glazig is. Bak het rustigjes nog twee minuutjes mee.

Roer er het paprikapoeder door en giet er meteen een royaal litertje water bij. Breng het aan de kook. Ondertussen kun je mooi even de aubergines schillen en in stukken snijden. Die mogen in de soep. Kruid het met het karwijzaad en de bouillon, doe er de tomatenpuree bij en wacht tot het weer kookt. Laat het zachtjes een half uurtje koken, tot de aubergines gaar zijn.

Haal de auberginesoep van het vuur en pureer het met een staafmixer. Meng de bloem met de yoghurt. Dat gaat door de soep. Roer het goed door zodat het niet klontert en je een mooi gebonden soepje krijgt. Zet de pan terug op het vuur. Breng de soep weer aan de kook en laat hem zachtjes een paar minuutjes doorkoken, tot de bloem gaar is.