



Bulgarije

Агнешка супа със спанак - Agneshka supa sus spanak

Lamssoep met spinazie

500 gr. mager lamsvlees
2 - 3 lente-uitjes
1 l. groentebouillon
2 handenvol verse spinazie
1 el. gedroogde munt
1 handvol vermicelli
1 tl. scherp paprikapoeder
olie
zout en peper
platte peterselie

Snij de uitjes in ringen en bak ze een paar minuutjes tot ze zacht worden. Giet er een liter bouillon bij en breng het aan de kook. Ondertussen snij je het lamsvlees in kleine blokjes. Als de soep kookt gaan die in de pot. Wacht tot het opnieuw kookt, zet het vuur laag en laat de soep op een heel zacht vuurtje rustig wat pruttelen tot het vlees zacht is.

Ondertussen maak je de spinazie schoon en hak je het klein. Dat mag, samen met de munt en een handje vermicelli, bij de soep zodra het vlees mooi zacht is.

Verhit een scheut olie in een steelpannetje. Haal het van het vuur, roer er het paprikapoeder door en giet dat meteen bij de soep. Laat de lamssoep nog een paar minuutjes doorkoken. Nog even afproeven op zout en peper, een handje gehakte bladpeterselie erover en het kan op tafel.