



Bulgarije

Шкембе чорба - Sjkembe tsjorba

Penssoep

½ kilo runderpens
2 dl. melk
olie of boter
1 el. scherp paprikapoeder
2 tl. zout
3 tenen knoflook
1 dl. (wijn)azijn
een paar Spaanse pepers

Voordat je aan je pens begint plet je de tenen knoflook en doe je ze in een kommetje samen met de wijnazijn. Roer er ook een theelepeltje zout door. Dek het af en laat het rustig een paar uur trekken, terwijl de pens gaar staat te koken.

Spoel de pens onder stromend water. Doe ze in een pan en doe er zoveel water bij dat het ruim onder staat. Breng het aan de kook, en kook de pens 20 minuten. Giet hem dan af, doe er schoon water bij en breng het opnieuw aan de kook. Herhaal dit twee keer. De laatste, derde, keer laat je de pens koken tot hij zacht is. Dat zal zo drie kwartier gaan duren. Hou een halve liter van het kookvocht opzij.

Na het koken snij je de pens in kleine stukjes, en gooi je het weer terug in de pan. Verhit een paar lepels olie of boter in een pannetje, roer er het paprikapoeder door en doe het bij de pens, samen met de melk, onder voortdurend roeren. Laat het rustig nog maar eens een half uurtje koken. Schep er zo nu en dan het schuim af. Neem de tijd: hoe langer het kookt, hoe lekkerder het wordt!

Snij de de Spaanse pepertjes in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snij de pepertjes dan in ragfijne reepjes. Vis de stukjes knoflook uit je knoflook-en-azijnmengsel. Zet de soep op tafel samen met flink wat knapperig brood, het schaaltje gesneden pepertjes en het kommetje met de knoflookazijn. De bedoeling is dat iedereen er een lepeltje of wat van door de soep kan doen, en er het brood in doopt.

Als je je niet over je walging voor pens heen kunt zetten, dan kun je deze soep ook maken met oesterzwammen in plaats van pens. Snij de oesterzwammen in repen en bak ze in wat olie aan. Doe er het paprikapoeder en de melk bij en blus het af met een halve liter runderbouillon. Laat het een half uurtje koken.