



## Bulgarije

### **Klin tsjorba**

#### *Steensoep*

3 dunne preien  
3 gedroogde rode puntpaprika's  
200 gr. gedroogde pruimen  
1 kop rijst  
zout en peper  
2 el. bloem  
olie  
1 tl. paprikapoeder

Zet een pan met water op het vuur . daar gaan de paprika's en de pruimen in. Breng het water langzaam aan de kook.

Ondertussen snij je de preien: eerst in de lengte doormidden, dan in kleine stukjes. Als het water kookt gaan die in de steensoep. Een flinke lepel zout gaat erbij, een paar slagen van de pepermolen en de rijst. Laat alles rustig koken tot de rijst gaar is, 15 - 20 minuten.

Nu gaan we de soep een beetje binden. In een klein (steel)pannetje verhit je 2 - 3 el. olie. Roer daar de 2 el. bloem door. Zorg dat alle bloem door het vet wordt opgenomen en laat het heel even borrelen, maar niet te lang. Dan haal je het van het vuur, roer je er snel het paprikapoeder door en doet het bij je soep. even roeren.

Terwijl de soep nog eventjes staat te pruttelen gaan we de puntpaprika's ontvellen. Vis ze uit de steensoep, schraap het vruchtvlees uit de vellen of de vellen van het vruchtvlees en doe het terug in de soep.