



Bulgarije

Тетевенска саламура - Tetevenska salamura

Vissoep uit Teteven

1 liter water
1½ el. zout
2 el. azijn
4 kleine forellen (of andere riviervissen)
2 grote, rijpe tomaten
3 - 4 hete pepers
5 tenen knoflook
1 bosje peterselie
1 bosje dille

Zet de pan met water op het vuur en breng het aan de kook. Doe er het zout in. Rooster de tomaten en de pepers op een hete grillplaat. De tomaten ontvel je en maak je fijn, voordat ze de pan in gaan; de pepers gaan zo, met zaad en al, het kokende water in, want deze vissoep mag behalve flink zout ook flink gepeperd zijn.

Terwijl de vissoep rustigjes verder borrelt leg de schoongemaakte forellen op de plaat. Rooster ze aan beide kanten mooi gaar en bruin. Leg ze in hun geheel in de pan. Pel de tenen knoflook en maak ze met een snuf zout fijn in een vijzel. Doe ze in de soep. Laat het allemaal nog eens vijf minuutjes heel zachtjes door pruttelen.

Doe nu de azijn in de vissoep en haal de pan van het vuur. Doe de gehakte peterselie en de dille erbij en laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur.

Voor het opdienen leg je op ieder bord een vis. Schep er een paar gulle lepels van het vocht bij en serveer het met een stuk brood en een glaasje rakija.