



Bulgarije

Врачанска саламура

Vratsa salamura

3 kippenbouten
3 - 4 rode paprika's
3 - 4 groene paprika's
3 tomaten
4 tenen knoflook
peterselie
10 - 15 zwarte peperkorrels
zout
3 - 4 el. olie
1 - 2 el. azijn

Verhit de olie in een middelgrote pan en bak er de poten aan alle kanten mooi bruin in. Doe er een flinke schep zout bij en de zwarte peperkorrels. Overgiet het met water, breng het aan de kook en laat het rustigjes koken tot het vlees zo gaar is dat het van de botten valt. Dat zal een kleine drie kwartier gaan duren.

Ondertussen meer dan tijd genoeg om de paprika's en de tomaten te roosteren. Steek de barbecue dus aan, of zet je grillpannetje op het gasfornuis en ga lekker aan de slag.

Neem een grote vijzel en plet daarin de tenen knoflook met een wat zout tot een puree. Doe er de geroosterde paprika's en tomaten bij en plet ze ook. Niet met een keukenmachine of een mixer, want dan wordt het een puree en dat willen we niet. Wat we nodig hebben is een grof gestampte massa waarin de groenten nog duidelijk te herkennen zijn. Doe er de gehakte bladpeterselie en een of twee eetlepels azijn bij en meng alles goed.

De kip zal zo ondertussen wel klaar zijn. Haal de bouten uit de soep. Haal het vlees van de botten. Die mogen weg. De huid mag van ons ook in de gft-bak, maar sommige koks willen die graag ook in de soep. Aan u de keus.

Zeef de bouillon. de peperkorrels mogen de botten schterna. Zet de pan weer op het vuur. Doe er het kippenvlees in plus het gestampte groentemengsel. Is er teveel water verdampt, dan mag er nu nog wat bij. breng de soep aan de kook en laat hem niet langer dan twee tot drie minuten doorkoken. Dan gaat het vuur uit en wordt de soep opgediend.