



Hongarije

Almaleves

Appelsoep

4 - 5 appels, b.v. Granny Smith
1 eidooier
1-2 eetlepels maïzena
1 kaneelstokje
½ vanillestokje
de schil van 1 citroen
50 gr. suiker
zout
200 ml. room

Breng 2 liter licht gezouten water aan de kook samen met de suiker, de citroenschil, het kaneelstokje en het halve vanillestokje. Laat 10 minuutjes zachtjes koken.

Schil ondertussen de appels en snij ze in stukjes. Doe ze in de soep, breng het opnieuw aan de kook en laat 10 minuutjes koken.

Vis de specerijen uit de soep. Schep de helft van de appelstukjes uit de soep en pureer ze. Doe ze terug in de pan.

Meng de eidooier met de maïzena en de room. Roer het door de soep. Nog heel eventjes laten pruttelen zodat het aardappelmeel gaar wordt.

Je kunt de soep warm eten, dat is ook lekker, maar op een echte zomerse dag zou ik hem ijskoud laten worden in de koelkast. Bestrooi het met een snufje kaneel voor het serveren.