



# Hongarije

## Tojásleves

### *Eiersoep*

2 middelgrote uien  
1 tl. gemalen karwij  
1 teen knoflook  
1 tl. scherp paprikapoeder  
2 laurierbladeren  
zout en peper  
6 eieren  
1 el. azijn

Bak de gesnipperde ui in de olie glazig. Doe er de karwij door plus de knoflook en bak het een minuutje verder. Haal de pan van het vuur, meng er het paprikapoeder door en blus meteen af met water. Doe de laurier in de soep, kruid het met peper en zout en laat het een kwartiertje zachtjes koken.

In een ander pannetje breng je water aan de kook. Doe er de azijn bij. Pocheer hierin 4 eieren.

Haal de soep van het vuur. Breek de twee resterende eieren en klof ze los. Meng er twee lepels van de hete soep door en meng de eieren dan door de soep. Door de hitte van de soep zullen ze stollen en de soep binden, maar pas op: de soep mag beslist niet meer koken, anders worden de eieren draderig.

Verdeel de eiersoep over vier borden. Leg in elk bord een gepocheerd ei. Meteen opdienen.