



Hongarije

Hideg meggyleves

Soep van zure kersen

1 kg. zure kersen
1 citroen
3½ el. kristalsuiker
2 zakjes vanillesuiker
2 dl. zure room
2 el. bloem
1½ l. water
2 dl. rode wijn
2 kruidnagels
1 kaneelstokjes
evt. een paar pimentkorrels
een snufje zout

Was de kersen. Als je echt een hekel hebt om je hele familie te zien pitten spugen tijdens het eten dan mag je ze wat mij betreft eruit halen. Boen de citroen goed schoon en snij een ferme reep van de schil af. Schraap van de achterkant wel al het witte spul af, want dat willen we niet in onze soep. Pers de citroen uit.

Doe de kersen, de citroenschil en het citroensap samen met het water in een pan en breng het aan de kook. Doe de specerijen erbij, de kristalsuiker en een snufje zout. Laat het 5 minuten koken. Doe er dan de vanillesuiker bij.

Meng in een niet te kleine kom de bloem met de zure room. Goed roeren, want we willen absoluut geen geklonter. Jakkas! Meng nu een paar lepels van de hete soep met het roombloemmengsel. Blijf goed roeren, want-- ja, precies. Roer nu het spul door de kokende soep. Giet er een glas rode wijn bij en laat het al roerend nog een minuutje koken, tot de bloem gaar is.

Nu komt het ergste: het wachten. De soep moet helemaal afkoelen. En daarna dan ook nog even in de koelkast. Dan mogen we hem pas eten. Eerder niet.