



# Hongarije

## Halászlé

### *Vissoep*

- 1 karper
- 3 uien
- 2 - 3 gedroogde Spaanse pepers
- 2 eetlepels paprikapoeder

Maak de karper schoon, of laat de visboer dat doen: ontschubben en leeghalen, verder niets. Snij de staart en de kop eraf.

Zet een grote pan met water op het vuur en breng het aan de kook. Hak de uien fijn en gooi ze in het kokende water, samen met de staart en de kop van de vis. Gooi er ook de pepertjes in, gewoon zo, zonder er iets aan te doen. Laat het een uurtje koken. Niet afschuimen: alles lekker laten zitten.

Ondertussen snij je de vis in moten. Strooi er zout over en zet het opzij.

Als je soep een klein uurtje heeft staan pruttelen doe je er de twee lepels paprikapoeder in. Goed doorroeren. Dan gaan de moten vis erbij. Zet het vuur laag: de soep mag vanaf nu alleen nog heel, heel zachtjes een beetje pruttelen. Niet meer roeren of omscheppen, want dan maak je de moten kapot. Hoogstens heel voorzichtig met een houten lepel over de bodem gaan om ervoor te zorgen dat er niets blijft kleven.

Als de vis gaar is, is je soep klaar. Dat duurt zo'n 20 - 30 minuten, afhankelijk van de grootte van de moten vis. Dus even controleren, en niet langer laten gaan dan nodig is, anders valt je vis in taaie brokken uit elkaar.

Schep de moten met een schuimspaan uit de soep en leg ze in borden. Schep er met een soeplepel het vocht overheen. Dien op met brood of met pasta.