



## Macedonië

### **Чорба од Коприви - Ćorba od Koprivi** *Brandnetelsoep*

± 30 toppen van jonge brandnetels  
1 grote ui  
1 l. water  
1 tl. vegeta  
2 eieren  
½ l. yoghurt  
bloem  
zout en peper

Snipper de uien en bak ze op een zacht vuurtje in een paar lepels olie tot ze glazig zijn. Giet er een liter heet water bij, kruid het met een theelepel vegeta en breng het aan de kook. Snij de harde steeltjes van de brandneteltoppen, hak ze fijn en doe ze in de soep. Laat de brandnetelsoep tien minuutjes zachtjes koken.

Meng een paar lepels yoghurt met twee overvolle eetlepels bloem. Roer dat door de rest van de yoghurt en kruid het met zout en peper. Dat mengsel gaat door de soep. Roer het goed door en laat het nog eens vijf minuutjes zachtjes koken.

Ondertussen klop je de eieren los in een kom. Als de soep goed is zet je het vuur uit. Meng een paar lepels van de hete soep door de eieren, klop het goed door en giet het mengsel door de soep.

Serveer de soep met lekker vers, knapperig brood bestrooid met bukovec.