



Macedonië

Охридска рибена чорба - Ohridska ribena čorba

Vissoep uit Ohrid

1 grote forel (van 1 - 1½ pond)
1 ui
1 stengel bleekselderij
3 wortelen
2 laurierbladeren
10 korrels zwarte peper
zout
2 dl. zure room
2 el. bloem
1 bosje bladpeterselie
100 gr. kuit (eitjes) van forel

Pel de ui en snij hem in tweeën. Snij de stengel bleekselderij en de wortelen in een paar grote stukken. Doe alles in een pan samen met de laurierbladeren, de peperkorrels en een flinke snuf zout, giet er 1½ liter water bij, breng het aan de kook en laat het een half uurtje op een heel zacht vuurtje trekken.

Nu gaat de forel erin. Eerst even van binnen en van buiten goed afspoelen. Is het beest te groot voor je pan, snij hem dan in twee of drie stukken. Hou het water tegen de kook aan en pocheer de vis gaar, tot het vlees makkelijk van de graten loslaat.

Haal de vis uit de soep en haal het visvlees van de graten. Vergeet de kieuwen niet. Maak het visvlees niet fijn; we willen zo mogelijk wat grotere stukken. Haal ook de wortels uit de soep en haal ze over een grove rasp.

Zeef de soep en breng ze opnieuw aan de kook. Meng 2 dl. zure room met twee el. bloem. dat roer je door de kokende soep. Doe nu de stukken vis en de wortelen in de soep. Doe er een bosje grof gehakte peterselie bij. Proef af op peper en zout, doe er de visse-eitjes bij en laat het nog een paar minuutjes heel zachtjes doorwarmen.

Serveer deze vissoep met wat knapperig brood en een schaaltje salamurika.



Macedonië

саламурика - salamura

1 bol knoflook
1 - 2 gedroogde hete peper(s)
1 tl. azijn
3 - 4 takjes lavas
1 el. van de vissoep
zout

Maak de tenen knoflook los van de bol, pel ze en maak ze samen met de gedroogde peper(s) en de theelepel azijn in een vijzel of keukenmachine fijn. Doe er een lepel van de vissoep bij en de gehakte lavas en kruid het royaal met zout.