



Roemenië

Ciorba de crap cu smantana

karpersoep met room

Een karper van 1 kg
een ui
2 wortelen
2 pastinaken
een halve knolselder
een forse rode paprika
4-5 zachtkokende aardappelen (afhankelijk van hoe dik je de soep wil hebben)
200 g room
100 g spek
een ei
zout
wat verse peterselie en dille

Snijd het spek in kleine dobbelsteentjes en bak het in een koekenpan met een klein drupje olie uit.

Maak ondertussen de vis schoon, voor zover de visboer dat tenminste niet gedaan heeft. Alles wat eetbaar is mag in de soep. Ik zou aanbevelen om de vis niet te fileren, want de graten geven extra smaak.

Maak de groenten schoon. De selder, de wortels, de pastinaken en de aardappelen snij je in blokjes, de paprika en de uien hak je aan kleine stukjes.

Giet het vet dat uit de spekblokjes is gesmolten in een soeppan. Hou de spekjjes apart. Als er niet genoeg vet is, doe er dan nog wat olijfolie bij. Bak daarin nu de ui, de paprika, de wortels en de pastinaken tot ze zacht zijn.

Giet er twee liter heet water bij. Aardappelen en selderij erbij en dan alles aan de kook brengen en flink laten koken tot de aardappelen bijna gaar zijn.

Nu zet je het vuur laag. De soep mag een klein beetje borrelen, maar meer niet. Dan gaat de vis erin, ongeveer 15 minuten. Dat moet genoeg zijn. Proef aan het eind van de kooktijd af op zout en peper en zet het vuur uit.

Klop nu in een ruime kom het ei met de room en wat zout. Neem een lepel van de hete soep en roer hem door het mengsel. Giet het dan in de pan en roer het goed door elkaar, zodat je een mooie gebonden soep krijgt.

Dien de soep op in borden, bestrooid met spekblokjes en gehakte peterselie en dille. En flink wat knapperig brood, natuurlijk.