



Roemenië

Supa de cirese

Kersensoep

1 pond kersen, ontpit, uit een pot
2 el. honing
2 dl. room
2 el. bloem
1 el. citroensap
zout
1 - 2 tl. fijngehakte rozemarijn

Breng de kersen samen met hun sap en de honing aan de kook. Meng het citroensap met de bloem, de room en een snuf zout. Doe daar 1 - 2 lepels van de hete siroop door. Doe het mengsel nu bij de kersen, roer het goed om en breng het opnieuw aan de kook. Kruid de soep met de rozemarijn, zet het vuur uit en serveer ze warm of koud.