



Roemenië

Ciorbă de burtă

Roemeense penssoep

1 kg. runderpens
7 el. azijn
4 el. grof zout
1 soepbeen
1 raap
2 peterseliewortels
1 kleine selderijknol
2 grote wortels
2 laurierbladeren
1 el. zwarte peperkorrels
1 kleine rode paprika
2 el. olie
1 Spaanse peper
400 gr. zure room
6 tenen knoflook

ingelegde hete pepertjes
zure room

Snij de pens in kleine reepjes of stukjes zodat ze straks gemakkelijk kunnen worden opgelepeld. Was het in een kom water met een lepel azijn, vijf keer. Dat wil dus zeggen vijf keer vers water + azijn. Doe de stukjes pens dan in een zeef en wrijf het met twee el. grof zout goed dooreen. Was het dan nog eens goed onder stromend water, doe de pens in een kom met water en twee el. azijn. Laat het zo een uur staan.

Ondertussen maak je de raap, de peterseliewortels en de knolselder schoon, plus een van de wortels. Snij ze in twee of drie stukken en doe ze in een hele grote pan met 4 liter water, samen met de eetlepel peperkorrels, het soepbeen en de laurierbladeren. Breng het aan de kook, zet het vuur dan laag en laat het minstens een uurtje heel rustig een klein beetje pruttelen. Langer mag ook.

Giet de inhoud van de pan met de wortelgroenten door een zeef. Veeg de pan droog met keukenpapier, doe er twee el. olie in en zet de pan terug op het vuur. Snij de overgebleven wortel en de paprika klein en bak ze vijf minuutjes op een zacht vuurtje. Giet er dan de gezeefde bouillon bij en breng het aan de kook. Doe er de stukjes pens, de fijngesneden hete peper en twee el. zout bij en laat het drie kwartier flink doorkoken, misschien iets langer, tot de pens zacht is.

www.ajvar.nl



Roemenië

Ondertussen vis je de stukken wortelgroenten uit de zeef. Het bot, de laurier en de peperkorrels mogen weg. Doe de groenten een kom, giet er de room bij en pureer het met je staafmixer. Dit gaat terug in de pan met Roemeense penssoep zodra de pens mooi zacht gekookt is.

Pel de tenen knoflook en rasp ze boven de soep. Laat het nu nog vijf minuutjes heel zachtjes doorpruttelen.

Dien de Roemeense penssoep heet op, samen met een schaalje ingemaakte hete pepertjes en een kom zure room.