



Roemenië

Supă de gutui

Soep van kweeperen

2 kweeperen
5 el. olijfolie
2 middelgrote uien
4 stengels bleekselderij
1 prei, alleen het wit
2 grote aardappelen
1 l. groentebouillon
300 gr. stevige yoghurt (10% vet)
1 volle el. bloem
boter
5 tenen knoflook
2 rode hete pepers, fijngehakt

Snippet de ui en fruit ze in de olie, samen met de in stukjes gesneden prei en bleekselderij.

Schil ondertussen de aardappelen en snij ze in kleine stukjes. Schil de kweeperen, snij ze in vieren, verwijder de klokhuizen met de zaadjes en snij ze in kleinere stukken.

Als de ui glazig wordt gaan de aardappelen en de kweeperen in de pan. Laat het allemaal nog eens 3 minuten gaan en giet er dan de bouillon bij. Breng het aan de kook en laat het een kwartiertje rustigjes koken, misschien iets langer, tot de aardappelen en de kweeperen zacht zijn. Dan neem je je staafmixer en pureer je de soep.

Meng de bloem met de yoghurt. Daarmee bind je de kweeperensoep. Roer het goed door en laat de soep nog een paar minuutjes heel zachtjes koken.

Tot slot smelt je wat boter in een pannetje. Rasp er de tenen knoflook boven en doe er de fijn gesneden pepertjes bij. Laat het een minuutje gaan en zet het vuur dan uit.

Verdeel de soep over borden, schep er een lepeltje van het hete peper-knoflookspul op en zet het op tafel.