



Roemenië

Supă de roșioară

Roomsoep van rietvoorn

2-3 (grote) rietvoorns of brasems

1 bos soepgroenten (ui, prei, wortel, pastinaak, peterseliewortel, selder)

zout en peper

1 el. mosterdzadjes

2 laurierbladeren

2 el. bloem

100 ml. slagroom

1 bosje dille

Ontschub de visjes, haal ze leeg en was ze goed onder de koude kraan. Maak de groenten schoon en snij ze klein.

Zet de vis, de groenten, mosterdzaad, laurierbladeren en zout en peper op in 1½ l. koud water. Breng het aan de kook, schep het schuim eraf met een schuimspaan en laat het op een matig vuurtje 30 minuten koken.

Giet het allemaal door een zeef en breng de soep opnieuw aan de kook. Roer de bloem en de room door elkaar en bind daarmee de soep. Afproeven op peper en zout.

Voor het opdienen bestrooien met de fijngehakte verse dille.