



Servië

Čorba od koprive

Brandnetelsoep

20 toppen van jonge brandnetels
1 l. groentebouillon (1 l. water en een bouillonblokje mag ook)
2 el. bloem
2 el. kajmak
zout en peper
wat dikke, volle yoghurt of zure room voor het serveren

Spoel de brandnetels goed schoon, snij het harde steeltje van de bladeren en hak ze fijn.

Breng de groentebouillon aan de kook en kook daarin de brandnetels een paar minuten. Haal het van het vuur.

Meng de bloem met een klein beetje water en roer het door de soep.

Zet het terug op het vuur en breng het opnieuw aan de kook. Doe er de kajmak bij en kruid het met zout en peper. Haal de brandnetelsoep van het vuur en maak ze fijn met een mixer.

Serveer de brandnetelsoep met een flinke lepel yoghurt of zure room.