



Servië

Čiorba od matovilca

Soep van veldsla

2 uien
1 kleine courgette
1 aardappel
2 el. boter
100 gr. veldsla (een flinke hand)
de geraspte schil van ½ citroen
1 tl. vegeta
zout en peper
nootmuskaat
2 dl. zure room

Snipper de ui. Bak ze in de boter rustig glazig. Ondertussen schil je de aardappel. Die snij je in kleine blokjes, net als de courgette. Doe ze bij de ui, giet er zoveel water bij dat het net onder staat en kook het een kwartiertje.

Hak de veldsla klein. Die mag er nu bij, samen met een theelepel vegeta. Laat het 2 minuutjes meekoken, voeg dan de room toe. Pureer de soep met een staafmixer.

Doe er tot slot wat flinterdun gesneden citroenschilletjes bij, nootmuskaat en zout en peper naar smaak.

Zet de soep op tafel met wat vers gebakken brood.