



## **Ohrovtova juha**

### *Boerenkoolsoep*

1 boerenkool (of mergkool)

1 ui

1 teen knoflook

3 el. boter of reuzel

1 - 2 tl. vegeta

1 el. fijn maïsmeeel

zout en peper

evt. gerookt spek

Het recept voor deze boerenkoolsoep is eenvoudig: was de kool en snij ze in dunne repen. In een soeppan smelt je de boter of reuzel. Bak op een matig vuur de fijngehakte ui tot ze glazig wordt en gaat kleuren. de laatste twee minuten mag het gehakte teentje knoflook meedoen. Giet er heet water op, breng het aan de kook en doe de gesneden koolbladeren erbij. Laat het allemaal rustig gaan tot de kool gaar is.

Bind nu de soep met wat maïsmeeel. De soep moet zo dik zijn dat je er een lepel in kunt rechtop zetten. Laat het onder -goed roeren!- nog heel even gaan, kruid het evt. met zout en peper en zet de soep op tafel.

Wil je er spekjes op, dan bak je die uit in een apart pannetje en strooi je ze voor het opdienen over de soep.