# Slovenië

## Toč s pršutom

*Wijnsoep met prosciutto*

200 gr. luchtgedroogde ham (prosciutto)
½ fles Kraško teran
zout en peper

*Voor de polenta:*
200 gr. boekweitmeel
6 dl. water
zout

*Eerst maar de polenta:*
Breng het water aan de kook en doe er een theelepeltje zout bij. Laat er in een dun straaltje uit je vuist de boekweit in stromen, onder voortdurend roeren met een garde. Doorgaan tot alle boekweit op is. Neem nu een houten lepel en blijf roeren terwijl de boekweit zachtjes kookt. Twintig minuten, dus even volhouden, tot het dik wordt.

*De wijnsoep maak je zo:*
Snij de ham, als dat al niet gebeurd is, in uiterst dunne plakjes. De rand vet mag er beslist aan blijven zitten. Bak ze zonder toevoeging van vet op een matig vuur in een koekenpan even aan beide kanten aan. Dan giet je de wijn erbij. Breng het snel aan de kook en laat flink inkoken, tot de wijn dik begint te worden. Kruid het met zout en peper.

Zet de wijnsoep meteen gloeiend heet op tafel, samen met de al even hete polenta. Liever geen polenta? Neem dan een paar sneden knapperig vers gebakken brood. Dat is ook lekker.