



Slowakije

Pivní polévka

Biersoep

1 ons gerookt spek, in blokjes (mag ook best wat meer zijn)
een grote ui
worteltjes, een stuk of 6
twee stengels selderij
4-5 aardappelen
een flesje bier (pils of zo, wat je nog in de kast hebt staan)
kippenbouillon (of een blokje)
een laurierblaadje

Zet de blokjes spek aan in een heel klein beetje olie. Hak de ui grof en doe hem erbij. Even laten kleuren, terwijl je de worteltjes en de selderstengels schoonmaakt en in schijfjes snijdt.

Als de ui een beetje glazig wordt gooi je de groenten in de pan, giet er het bier en de bouillon bij en brengt het aan de kook. O ja: vergeet het laurierblad niet.

Nu nog even de aardappelen schillen en op een fijne rasp boven de pan raspen. Nog een klein half uurtje laten pruttelen, wel regelmatig roeren, en het is klaar.

Lekker heet opdienen met een stevige plak tarwebrood.