



Slowakije

Bryndzová polievka

Schapenkaas soep

- 250 gr. bryndza (of evt. een andere zachte, maar scherpe schapenkaas)
- 2 uien
- 80 gr. gerookt spek
- 3 - 4 tenen knoflook
- 1 tl. gemalen karwij
- 2 el. zoet paprikapoeder
- 4 middelgrote aardappelen
- 2 dl. zure room
- 1 kopje melk
- 2 el. aardappelzetmeel
- 1 el. verse dille, fijngehakt

Snij de uien en snij het spek in dobbelsteentjes. Bak het samen zachtjes in wat boter tot de uien glazig worden. Het inmiddels fijngehakte tenen knoflook en het gemalen karwijzaad mogen er nu bij. Laat het een paar minuutjes zachtjes meebakken. Haal de pan van het vuur en doe er het paprikapoeder bij. Goed omroeren, terug op het vuur zetten en meteen water erbij gieten: 2 liter. Breng het aan de kook.

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Die mogen in de soep als hij weer kookt. Laat het koken tot de aardappelen zacht zijn en uit elkaar beginnen te vallen.

Doe de room in een steelpannetje en warm het langzaam op. Verbrokkel de schapenkaas erboven en roer tot de kaas gesmolten is. Giet het bij de soep.

Los het aardappelzetmeel op in de melk. Daarmee bind je de soep. Laat de schapenkaassoep nog heel even zachtjes doorkoken.

Doe de soep in kommen of borden, bestrooi het met verse dille en zet het op tafel met een dikke snee brood.