



Slowakije

Cesnaková polievka v bochníku

Knoflooksoep in brood

1 hele bol knoflook
2 el. plantaardige olie
2 el. bloem
½ liter warme melk
1 l. water of bouillon
peper en zout
vegeta
wat klontjes koude boter of een beetje dikke room
voor de liefhebbers: wat harde geraspte kaas
per persoon 1 grote harde bol, wit of bruin

Haal de tenen van de knoflookbol, pel ze en rasp ze boven een pan met twee lepels olie. Zet het dan op het gas en laat het een paar minuutjes zachtjes bakken. De knoflook mag niet bruin worden, want dan wordt hij bitter en is de lol er wel vanaf. Strooi er dus ruim voor die tijd de bloem overheen, en laat het nog een minuutje al roerend meebakken tot de bloem al het vet heeft opgenomen. Dan doe je er de melk bij, steeds met kleine scheutjes tot alles door de bloem is opgenomen. Als de melk op is ga je verder met de bouillon (of het water). Wacht met vocht toevoegen tot de soep weer kookt. Kruid het ten slotte met peper en zout en met vegeta. Roer er voor een zijdezachte textuur wat koude klontjes boter of dikke room (of allebei) doorheen.

Serveer de soep in uitgeholde broden, evt. bestrooid met kaas.
En voor de zekerheid toch maar diepe borden gebruiken, he? ;-)