



## Slowakije

### **Kapustová polievka s paradajkou**

*Koolsoep met tomaat*

500 gr. kool  
1 blik tomaten  
1 tl. gemalen komijn  
zout en peper  
een handje rijst  
1 ui  
boter of olie  
2 el. bloem

Snij de kool in kleine reepjes en kook ze in water. Giet het water af, doe er vers water bij, samen met wat gemalen karwij, wat zout, een beetje peper en het blik tomaten. Breng het opnieuw aan de kook. Als je hele tomaten in je blik hebt zitten, maak ze dan even stuk met een houten lepel. Laat het 10 minuutjes sudderen. Dan kan er een handje rijst bij, en dan duurt het nog 20 minuutjes voor je aan tafel kan.

Maak ondertussen een roux door de ui te fruiten in het vet (olie, reuzel of boter, naar smaak). Als hij glazig is lepel je daar 2 el. bloem overheen. Roer, zodat alle bloem door het vet wordt opgenomen en laat het heel eventjes zachtjes doorbakken. Meng het snel door de kokende soep.

Dien de soep op met lekker stevig brood.