



Tsjechische Republiek

Bramborová polévka s rozmarýnem

Aardappelsoep met rozemarijn

1 l. water
1 pond aardappelen
250 gr. schapenkaas (bryndza of feta)
1 el. fijngehakte rozemarijn
zout
pompoenpitolie

Schil de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Doe ze samen met de fijngehakte rozemarijn in een pan met water en breng het aan de kook. Kook de aardappelblokjes in ongeveer 10 minuten gaar.

Verbrokkel de schapenkaas in de soep, zet de staafmixer erin en mix alles tot een romige, gladde massa. Indien nodig doe je er nog wat water bij. Breng het op smaak met zout.

Voor het serveren doe je de soep in kommen en druppel je er een klein scheutje pompoenpitolie op. Misschien nog wat knapperig, vers brood erbij.