



## **Jihočeská kulajda**

*Paddenstoelensoep uit Zuid-Bohemen*

300 gr. paddenstoelen  
1½ l. water  
zout  
½ tl. gemalen karwij  
600 gr. aardappelen  
2 dl. slagroom  
2 el. bloem  
4 eieren  
dille  
azijn

Snij de aardappelen en de paddenstoelen in blokjes. Breng het water aan de kook en doe er een flinke snuf zout bij. Daarin kook je de aardappelen en de paddenstoelen, samen met het karwijzaad. Er mag ook wat peper bij.

Als de aardappelen zacht zijn meng je in een kommetje de room met 2 el. bloem. Dat gaat al roerend door de soep. Kruid de soep met de gehakte dille en een scheutje wijnazijn. Sommige koks doen er een lepeltje suiker bij, maar ikzelf heb dat liever niet. Proef het af op zout en peper en laat het nog heel even zachtjes doorkoken. Zet het vuur dan uit.

De allerhoogste tijd nu om de eieren te pochieren. Breng een pannetje water aan de kook en giet er een scheut azijn bij. Breek een ei in een kopje en laat het voorzichtig in het kokende water glijden. Met twee lepels vorm je het uitlopende eierstruif snel rond het ei. Laat het een paar minuten zachtjes koken. Doe zo ook met de andere eieren.

Leg in ieder bord een gepocheerd ei, giet er de hete kulajda bij en versier het met een beetje dille.