



## **Dršťková polévka**

### *Penssoep*

500 gr. runderpens  
3 el. gedroogde majoraan  
1 l. runderbouillon  
3 el. reuzel (olie of boter mag ook)  
1 grote ui  
2 el. bloem  
1 el. zoet paprikapoeder  
2 el. gedroogde majoraan  
3 tenen knoflook  
zout en peper

Spoel de pens onder stromend water. Doe ze in een pan en doe er zoveel water bij dat het ruim onder staat. Breng het aan de kook, doe er de 3 el. majoraan bij. Die dient om de onzalige geur van de pens wat te verdoezelen. Kook de pens 20 minuten. Giet hem dan af, doe er schoon water bij en breng het opnieuw aan de kook. Herhaal dit drie keer. De laatste, derde, keer laat je de pens koken tot hij zacht is. Dat zal zo drie kwartier gaan duren. Hou een halve liter van het kookvocht opzij.

Snij de pens in reepjes. Smelt de reuzel in een pan en bak daarin de fijngesnipperde ui glazig. Strooi er de bloem overheen, kruid het met paprikapoeder en giet er scheutje voor scheutje een derde van de runderbouillon bij, tot je een dikke soep hebt. Doe er dan de rest van de bouillon door, samen met de pensbouillon. Breng het weer aan de kook. Rasp er de knoflook boven, doe er de in reepjes gesneden pens bij en kruid het met zout, peper en majoraan. Kook de penssoep nu nog eens 20 minuten.