

Ciorba de legume (Zure soep met groente) voor 2-3 personen

Ingrediënten:

1 winterwortel

1 ui

2 paprika (verschillende kleuren)

1/4 knolselderij

Bosje groene peterselie

1/2 pastinaak

1/2 knolpeterselie

2 kleine aardappelen (of 1 grote)

2 bouillonblokjes (groente, kip of rund)

Olie

Zout en peper naar smaak

5-6 eetlepels gepureerde tomaten of tomatenblokjes

Vermicelli (handjevol) - tijdens de kooktijd is er voldoende tijd om de vermicelli apart te koken daarna in een zeef te doen en op een apart bord bewaren.

Extra voor de smaak: 1 eetlepel maggiplant (kan ook zonder). Voor de workshop was aanwezig 'maggiplant in zout', dit is te koop bij Romtrad (zie voor adres hieronder).

Voor de zure smaak: het sap van 2 citroenen ter vervanging van de echte 'zure bors'.

'Zure bors' is een nationaal ambachtelijk product dat gemaakt is van het sap van gefermenteerde

tarwezemelen en is in Roemenië overal verkrijgbaar. Voor de workshop was de 'zure bors' aanwezig.

Mihaela heeft dit gekocht bij Romtrad. Het adres van de winkel is Westerdijkstraat 19a in Roodeschool. De winkel is op zondag en maandag gesloten. Kijk voor actuele openingstijden op www.romtrad.nl.

Eerst alle ingrediënten wassen en schillen.

Doe wat **olie** in de soeppan.

De **wortel, ui, knolselderij, pastinaak en peterselie** fijn snijden en in de olie glazig laten worden. Niet te lang bakken (5 minuten).

Voeg daarna in de pan 2 liter water en **2 bouillonblokjes** toe. Laat het ongeveer 20 minuten op mediumvuur koken.

Snij ondertussen de **aardappelen** in blokjes en snij de **paprika's** in kleine stukjes.

Voeg dit na de 20 minuten kooktijd toe aan de soep en laat 15-20 minuten doorkoken.

Proef af en toe of de aardappelblokjes gaar zijn.

Wanneer de aardappelblokjes gaar zijn, voeg de gepureerde **tomaten** toe. (Let op: altijd de tomatensaus als laatste aan gerechten toevoegen want het maakt het kookproces van de andere ingrediënten langzamer!)

Ook de **maggiplant** toevoegen en de 'zure smaak' (**citroensap of bors**). Vanwege de persoonlijke voorkeur is het verstandig om de 'zure smaak' in gedeeltes toe te voegen tot de gewenste zuurheid!

Voeg naar smaak **zout en peper** toe en laat alles nog ongeveer 4 minuten koken.

Als de soep te dik is kan altijd extra water toegevoegd worden (en dan ook wat extra peper en zout). Laat de soep dan nog wel een paar minuten extra koken.

In Roemenië hoort deze soep helder te zijn. Daarom wordt de **vermicelli** apart gekookt.

Bij het serveren eerst de (gekookte) vermicelli in het bord doen en daarna de soep.

Serveertip: met hete Spaanse pepers en een lepeltje crème fraîche. De crème fraîche maakt de zuurheid milder.