

Ingrediënten voor 3 personen

250 gram champignons 1 ui 1 dl slagroom 1 dl zure room 1 dl droge rode wijn 1 teentje knoflook 1 bosje peterselie 1 ei 3 eetlepels bloem 3 eetlepels olie 2 kippenbouillon blokjes 1 theelepel paprikapoeder ½ theelepel gemalen peper en zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Hongaars

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hongaars Champignonsoep/ Gombaleves

Bij bijzondere gelegenheden is soep niet weg te denken. Ook als er onverwachts iemand komt is soep erg feestelijk. In Hongarije wordt veel vaker soep gegeten dan hier.

Bereidingswijze

De ui heel fijn snijden. De champignons wassen en in dikke plakken snijden. De peterselie wassen en snijden. De olie warm maken en hierin de ui lichtbruin fruiten en de uitgeperste knoflook toevoegen. Van het vuur nemen en de rode paprikapoeder toevoegen. Dan 1 eetlepel water al roerend toevoegen en de pan terug op het vuur zetten. De champignons, zout en peper erbij doen. Ook de helft van de peterselie. Doe de deksel op de pan en stoof de champignons in eigen vocht totdat er geen vocht meer in de pan is (alleen vet blijft er over). Dan 1 liter water toevoegen en 15 minuten laten koken. Intussen de zure room en de slagroom met 1 eetlepel bloem vermengen en langzaam al roerend in de soep gieten. Ook de rode wijn erbij gieten en nog eens opkoken. Van de rest van de bloem en het ei een dik papje maken (eventueel nog wat bloem toevoegen) en met een theelepel hiervan telkens een lepeltje in de kokende soep te laten glijden. Slechts zolang koken, totdat deze *galuska*s bovenop komen drijven. De overige peterselie in de soepterrine doen, hierop de soep gieten en meten serveren.

