

"Dügün Corbasi"

Turkse Bruiloftsoep

Ingrediënten voor 12 personen:

- 1000 gram gesneden lamsvlees
- 2 wortels
- 4 liter water
- groentebouillon blokje met 1 liter water
- 8 eetlepels bloem
- 60 gr. boter
- 2 uien
- zout naar smaak
- voor het sausje:
 - 8 eetlepels boter
 - 1 theelepel cayennepeper
- voor garnering:
 - bosje peterselie
 - 1 wortel

Bereiding:

Kook het vlees, wortel en de hele uien in 4 liter water gedurende 1 ½ uur. Voeg halverwege het bouillonblokje met 1 liter kokend water toe. Het gare vlees laten uitlekken. Verwijder de wortel en ui en giet het resterende kookvocht over in een schone pan. Snij het vlees heel fijn en voeg het weer toe aan het kookvocht.

Smelt de boter in de eerste pan en voeg bloem toe. Roer 2 a 3 minuten. Voeg beetje bij beetje de bouillon met het vlees toe onder voortdurend roeren. Laat dit 10 minuten koken.

Om de saus te maken smelt u de boter, klaart deze en voegt de cayennepeper toe.

Serveren:

Nadat de soep op borden is verdeeld, voeg per bord wat fijngehakte peterselie en julienne gesneden wortel toe.

De saus wordt apart geserveerd en naar smaak toegevoegd.