



**INGREDIENZAS PER 4  
PERSUNAS**

2 Pèrs liongias da bio da la  
Val Schons

1kg Tartuffels da  
consistenza ferma  
4dl bouillon da verdura  
Maionesa tenor gust  
1 cucumera  
Peterschigl

## Liongia da Bio classica da la Val Schons

Laschar trair las liongias per 20 minutas en l'aua chaulda.  
Impurtant : l'ava na dastga betg buglir, uschiglio schloppan  
las liongias e perder uschia la savur.

Per la salata da tartuffels:

Far giu la paletscha als tartuffels chauds e tagliar els en  
schibas da ca. 5 mm.

Maschadar cun la cucumera tagliada fin.

Agiuntar il bouillon e laschar sfardentar. Agiuntar la  
maionesa tenor gust ed il peterschigl.