

«Erwtensoep» – la schuppa d'enviern da l'Ollanda

La schuppa d'arveglia datti be durant ils mais fraids en l'Ollanda. La schuppa stgauda e nutrescha bain. Mintga famiglia fa la Erwtensoep in zic auter. Ins po variar las ingrediencias tenor gust. Il principal è l'arveglia.

Metter a lomiar l'arveglia per 12 uras en aua freida.

Tagliar en quadrins il seller, ils tartuffels e la charn-portg.

Tagliar en rintgs il por.

Manizzar il verd dal seller.

Brassar la charn-portg cun in zic ieli en ina avnaun.

Agiuntar l'arveglia derschentada e metter tiers aua fin che tut è bain cuvert.

Laschar coier bufatg per 1 ura, tegnair truschà.

Metter tiers la verdura ed il verd, coier vinavant bufatg per 30 minutas.

Curt avant la fin cundir cun sal e paiver.

Tagliar la liongia en talgias, eventualmain far permez u tagliar en quartas. Agiuntar a la schuppa e laschar stgaudar.

Tar la Erwtensoep serv'ins Pumpernickel cun paintg.



Ingrediencias

- 400 g arveglia setga
- 250 g charn-portg
- 1 tg ieli
- 1 por
- 150 g seller (bulba e verd)
- 3 tartuffels
- 200 g liongia (fimentada)
- aua
- sal e paiver
- Pumpernickel e paintg