

Stockholm Ärtsoppa

Toplam 690 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 105 dk

6 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açıklama 8/10

Ärtsoppa, sarı bezelye, soğan, kekik, mercanköşk ve jambonla uzun pişen, hardalla servis edilen klasik İsveç Perşembe çorbasıdır.

Malzemeler

- 500 gr Sarı kuru bezelye
- 450 gr Jambon kemiği
- 2 adet Kuru soğan
- 1 adet Havuç
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 1 tatlı kaşık Mercanköşk
- 2 adet Defne yaprağı
- 7 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Hardal
- 6 dilim Çavdar ekmeği
- 120 gr Eski kaşar
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşığı Beyaz biber

Yapılış

1. Sarı bezelyeyi 8 saat suda bekletin.
2. Bezelyeyi süzüp jambon kemiği, soğan, havuç, kekik, mercanköşk, defne yaprağı ve suyla tencereye alın.
3. Çorbayı 1 saatte 90 dakika pişirin.
4. Jambon kemiğini çikararak üstündeki eti didikleyin.
5. Didiklenmiş eti çorbaya geri koyun.
6. Tuz ve beyaz biberi ekleyip 10 dakika daha pişirin.
7. Hardal, çavdar ekmeği ve eski kaşarla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi gecedan 1 saat önce kabukları 1 saat yumuşaması için 1 saat bekletin.

SERVIS ÖNERİSİ

Koyu hardal, çavdar ekmeği ve peynirle sıcak servis edin.

Alerjenler

Hardal

Gluten

Süt