

Zupa z żółtego grochu po duńsku

Podobna do polskiej grochówki, sycąca i rozgrzewająca zupa na jesienne wieczory.

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 500 g suszonego żółtego grochu, namoczonego przez co najmniej 2 godziny, przepłukanego
- 2 cebule, drobno posiekane
- 1 duży por, drobno posiekany
- 2 średnie marchewki, pokrojone na kawałki o grubości 1 cm
- 1 mały seler, obrany i pokrojony na kawałki o grubości 1 cm
- 2 średnie pasternaki, obrane i pokrojone w 1 cm kawałki
- 2 litry świeżego wywaru warzywnego
- 2 łyżki słodkiego białego miso
- 1 łyżka kminku
- 1 łyżka białego pieprzu, plus dodatkowy do podania
- duża szczypta mielonych goździków
- 6 gałązek tymianku lub oregano, związanych
- garść świeżego koperku, posiekanego, do podania
- chleb żytni, musztarda i ogórek kiszony, do podania opcjonalnie
-



Wykonanie:

Odcedzić groch i doprowadzić do wrzenia na patelni z osoloną wodą. Gotować przez 10 minut, odcedzić, opłukać i włożyć do wolnowaru wraz z pozostałymi składnikami, z wyjątkiem koperku. Przykryć i gotować na LOW przez 6-8 godzin lub do czasu, aż wszystko zmięknie. Wyjmij tymianek.

Wymieszaj, w razie potrzeby uzupełniając zupeł 250-300 ml przegotowanej wody. Dopraw do smaku. Posyp koperkiem i podawaj z żytnim chlebem, musztardą i ogórkiem, jeśli lubisz.