



Hongarije

Grízgaluska leves

Griesmeelknoedelsoep

2 el. olie
1 rode ui
2 wortels
1 peterseliewortel
½ knolselderij
zout en peper

2 eieren
100 gr. griesmeel
2 el. gehakte peterselie
1 snuf bakpoeder (sodabicarbonaat)

Snipper de ui en fruit hem in 2 el. olie glazig. Giet er een royale liter water bij en breng het aan de kook.

Snij de wortelgroenten in reepjes of blokjes en doe ze in de soep. Kruiden met peper en zout en zachtjes gaar laten koken.

Ondertussen maken we de knoedels. Daarvoor meng je heel eenvoudig het griesmeel met de eieren, de peterselie en een snufje bakpoeder. Laat het 10 minuten rusten en draai er ballen van.

Die griesmeelballen laat je in de rustigjes kokende soep glijden. Ga even met een houten lepel over de bodem zodat ze niet blijven kleven. Een kleine tien minuutjes, tot ze zwellen en zacht worden, dan is de grízgaluska leves klaar om opgediend te worden.