



Roemenië

Supa de curcan

Kalkoensoep

dijen en vleugels van een kalkoen

1/2 knolselder

3 - 4 wortelen

1 ui

2 ongepelde teentjes knoflook

2 rode puntpaprika's

2 groene paprika's

1 tomaat

zout en peper

een bosje peterselie

twee handjes (of meer) pasta naar smaak of voorraad, zoals vermicelli, noedels, in stukjes gebroken spaghetti, etc.

Was de kalkoenstukken en zet ze in een grote pan met water op het vuur. Breng het aan de kook, en schep er het schuim vanaf.

Snij ondertussen alle groenten in hapklare stukjes, behalve de ui, die hoeft je alleen maar te pellen. De teentjes knoflook hoeft je helemaal niet te pellen, die kunnen er zo in. Doe het allemaal in de pan, kruid het met wat zout en peper, en laat het zo'n anderhalf uur zachtjes koken, tot de kalkoen helemaal gaar is.

Vis de knoflookteentjes en de ui uit de soep. Die kunnen weg. Proef af op zout en peper, doe er de peterselie bij en de vermicelli of de noedels. Nog vijf minuutjes laten pruttelen tot je pasta gaar is, en je kunt aan tafel.