

Sopa de bacallà fresc, gla i all mostassa

(Neustadt, Alemanya, fa 6.000 anys)

INGREDIENTS (10 persones)

- . 1 bacallà fresc sencer.
- . 300 g de gla dolç.
- . 5 g de llavors d'all mostassa (*Alliaria petiolata*).
- . 1 manoll de fulles d'all mostassa (*Alliaria petiolata*).
- . 5 litres d'aigua.

ELABORACIÓ

1. Netejar i trossejar el bacallà.
2. Moldre les llavors d'all mostassa en un morter.
3. Netejar les fulles d'all mostassa.
4. Afegir tots els ingredients a una olla gran, preferentment de fang, i cuinar a foc alt durant 3 hores.
5. Servir la sopa amb tots els ingredients en un bol de ceràmica.

OBSERVACIONS

- Es pot afegir sal, però no tenim evidències arqueològiques del seu ús al neolític de *Neustadt*, Alemanya.
- Es pot substituir l'all mostassa per mostassa i grans d'all.

NOTES:
