

CHAUDRÉE DE POISSON

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MINUTES | PORTIONS : 6

Ce livre de recettes a été traduit
en dëne sułiné.

INGRÉDIENTS

- 1 oignon, haché
- 4 pommes de terre, hachées
- 3 carottes, coupées en dés
- 4 tasses de bouillon de poulet
- De 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)
- 1 boîte de lait concentré (354 ml ou 1 ½ tasse)
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre

OPTIONS

Remplacer le lait concentré par du lait frais ou en poudre.

Ajouter du maïs, du céleri, des poivrons, de l'ail ou des champignons.

Ajouter du persil, du thym ou des herbes de votre choix.

1^{re} étape : Hacher les légumes.

Hacher l'oignon et les 4 pommes de terre et couper les 3 carottes en dés. Dans une grande casserole, mettre les légumes et les 4 tasses de bouillon de poulet.

2^e étape : Faire cuire les légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Couvrir la casserole et porter à ébullition à feu vif. Dès la première ébullition, baisser le feu au minimum et laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 30 minutes).

3^e étape : Ajouter les autres ingrédients.

Laisser la casserole sur le feu. Retirer le couvercle et augmenter le feu à moyen.

Ajouter les ingrédients suivants :

- 2 à 3 tasses de poisson (en morceaux)
- 1 boîte de lait concentré
- 2 c. à soupe de beurre
- Sel et poivre, au goût

4^e étape : Faire cuire le poisson sans remettre le couvercle.

Porter à ébullition à feu moyen.



ŁUE THẾN XÉL HECHÁS, FISH CHOWDER HÚLYE

EDÉRI JAT'U BÉR HAT'ÉTH SÍ DJONA TS'ÉN SQLÁGHE NOGÈL HÁNÍLTTHÁ BEGHÁLADA ?AT'E | PEDÉRI JAT'U HET'ÉTH SÍ, BET'Á PELK'ÉTAG DHÉNE BEGHÁLCHI ?AT'E

T'A T'Á HAT'ETH

- ?ɬágħe tħ'ozélyane, nát'ath
 - Dl nóshi, nat'ath
 - Tagħe tħħay, nat'ath
 - Dl tħħay málay k'ásba tudħelaze
 - Náke to'tagh tó luu tħthen nat'ath
 - ?ɬághé satsán til ƿejżeरreth u (354 ml tó 1.5 ledí tħħay tó)
 - Náke luu nechá ƿejżeरreth u tħes
 - Dedħay chu denits'iaze chu

ʔeyí le dé t'a t'áát'í xadúwíle

Satsan til ɻejéretth'ú ɻeyi bet'ánet'le dé ɻejéretth'ú gënétó ɻejéretth'ú ts'eda hát'i t'ánet'

?edéri beta nele corn-u, celery-u, peppers-u garlic-u,
mushrooms tth'i

Betá henı xa ƿedéri neta nele parsley -u, thyme hulye tth'i-u, hat'ele dé nën t'a yidhën sí beta nele.

- 1 T'ası huneshe vegetables húlye náit'áth
?Jálgħe t'ozélyane chu dí nóshi chu náit'áth. Tagħi tħay náit'áth.
?eyi vegetables, beyé bestil necha yé dī tħth'áy málay k'ásba tudħelaze yé tānele.
 - 2 ?eyi vegetables deyérle ts'én niłgħus.
Beyé bestil bekáítan bek'e theta-u, tsó k'ën k'e níl tqid. Tsó k'en bedahár iż-ldeth, té nédhel ghajnej náit'áth. Nelghus ɔane ts'én neħbes. Nílghas dé, yuyáġħe náit'áth. Nelghus ɔane ts'én neħbes. ?eyi vegetables húlye deyérle ɔane ts'én niłgħus, tónas nogħiela hánitħha huk' e ts'én.
 - 3 Begħaltħen t'a t'á hát-éth beta ɔanele.
?eyi beyé bestil hħiċċas sí hat'u ts'ó k'en k'e theħla għiex ɔanake. Bekáítan hánetq, Ts'ó k'en yuyáġħe náit'áth, tanis huk' e ts'én.
?ed ċeri beyé bestil yé nele:
 - Náke to'tagh tó fuu tħiex tħiġi nat'ath
 - ?Jálgħi satsán til ɔejżeरetth'
 - Náke luu nechha ɔejżeरetth' u tħix
 - Dedħay chu denets'i aze chu beta nele heni xa
 - 4 Luu neħħeb
Bekáítan bedi. Ts'ó k'en tanis k'e náit'áth, nílghas ts'én niłgħus.
Luu hebes ts'én niłgħus (soċċagiha nogħiela huk' e xa). Benáigħes.



ʔedəri pereħħi's yé begħar tħasi ħatħek 'urēħi' Isi 'Great food for Northern Cooks' hħely żerenti's i s1 i 2 at ē. Fedni żerenti's sejv recipies hħley k'ureħħi's si té neżu penuredi-u, neżu bek' ħaxdiwile, sej̄i Northwest Territories Literacy Council hħleyi veri tħixi u yelha zatē.