

Belfast Champ

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Champ, patates püresini süt, tereyağ ve taze soğanla karıştırarak Kuzey İrlanda usulü sade ve sıcak servis nitindedir.

Malzemeler

- 900 gr Patates
- 1 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 6 dal Taze soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Patatesleri soyup iri doğrayın.
2. Patatesleri tuzlu suda 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
3. Taze soğanı ince kıyıp 3 dakika soteleyin.
4. Patatesi süzüp tereyağın yarısını ekleyin.
5. Soğanı sütü patatese katıp pürüzsüz karıştırın.
6. Kalan tereyağ ve karabiberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Taze soğanı sütle birlikte kısımlı tereyağ keskinliği alıp ve champ aromasını yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Ortası çukur açılmış patatesin içine tereyağ koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt