

Boston Clam Chowder

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~435 kcal

Açılış 16/10

Clam chowder, kum midyesi suyunu patates, soğan, pastırmaşüt, krema ve kekikle koyu New England çorbasına dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 kg Kum midyesi
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 150 gr Pastırma
- 50 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Un
- 150 ml Süt
- 150 ml Krema
- 1 dal Kekik

Yapılış

- Midyeleri soğuk suda 2 dakika ovalayarak yıkayın.
- Midyeleri 500 ml suyla 3 dakika açılana kadar haşlayın.
- Midye suyunu süzüp kumunu geride bırakın.
- Tereyağında pastırma ve soğanı 8 dakika soteleyin.
- Unu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Midye suyu, süt, krema ve patatesi ekleyip 12 dakika pişirin.
- Midye etlerini katıplı 1 dakika 150 ml maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Midyeleri sadece açılana kadar pişirmek etlerinin lastik gibi sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve karabiberle, yanındaki zeytin ekşi maya eklemekle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

