

İsveç Salatalık Dereotlu Soğuk Çorba

Toplam 45 dk Hazırlama 5 dk · Pişirme 5 dk 4 kişilik Kolay ~86 kcal Açılış 14/10

İsveç yaz mutfağının klasik soğuk çorbası kall gurksoppa'dan ilham alan bu tarif, salatalık, yoğurt, dereotu ve limonla buluşur. Filmjölük geleneğinden esinlenir; yoğurtla yumuşak bir kıvam ve serin bir aroma yakalar.

Malzemeler

- 2 adet Salatalık
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 1 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 4 yaprak Taze nane (opsiyonel)

Yapılışı

- Salatalıkları rendeleyip süzgece alınıp tutam tuz serpip 5 dakika süzdürün; suyunu hafif sıkın.
- Geniş kasede yoğurt, su, limon suyu ve rendelenmiş sarımsakı iyice karıştırın. Süzülme kadar karıştırın.
- Süzülmüş salatalık sosu ekleyip karıştırın. Dereotunu, tuz ve karabiberi ilave edin.
- Çorbayı buzdolabında 30 dakika dinlendirin; aroma oturup soğuk yoğunluk kazansın.
- Soğuk kâseye alınıp üstüne taze nane yaprakları ince salatalık küpleri ve birkaç damla zeytinyağı gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Salatalığı rendeleyip 5 dakika süzgeçte tuzla bekletmek fazla suyu çeker, çorba dağılmaz. Sarımsak çok ince rende yapıncığ aroma baskınlaşmasını.

SERVİS ÖNERİSİ

Buz gibi soğuk servis edin; üstüne dereotu, ince salatalık küpleri ve birkaç damla zeytinyağı yanına siyah ekmek.

Alerjenler

Süt

