

Vichyssoise

Toplam 156 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Vichyssoise, patatesi pürüzsüz çekip soğutarak Fransız usulü zarif bir soğuk çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Patates
- 2 adet Patates
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. 2 patatesi ince doğrayıp yemek kaşığı tereyağında 6 dakika renk almadı yumuşatın.
2. 2 patates ve 4 su bardağı suyu ekleyip patatesler yumuşayana kadar pişirin.
3. Çorbayı blenderdan pürüzsüz geçirin, lif kalmasın diye süzgeçten bastırın.
4. Kremayı ekleyip 2 dakika kısık ateşte 1 saat kaynatın sonra tuzu ekleyin.
5. Oda sıcaklığında getirip buzdolabında 2 saat soğutun ve frenk soğanıyla servis edin.
6. Soğuk servis öncesi tuzunu tekrar kontrol edin, soğuk çorbada aroma azalır.

PÜF NOKTASI

Çorbayı tamamen soğuttuktan sonra servis etmek tadı dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaselerde, ince kıyılmış frenk soğanıyla servis edin.

Alerjenler

Süt