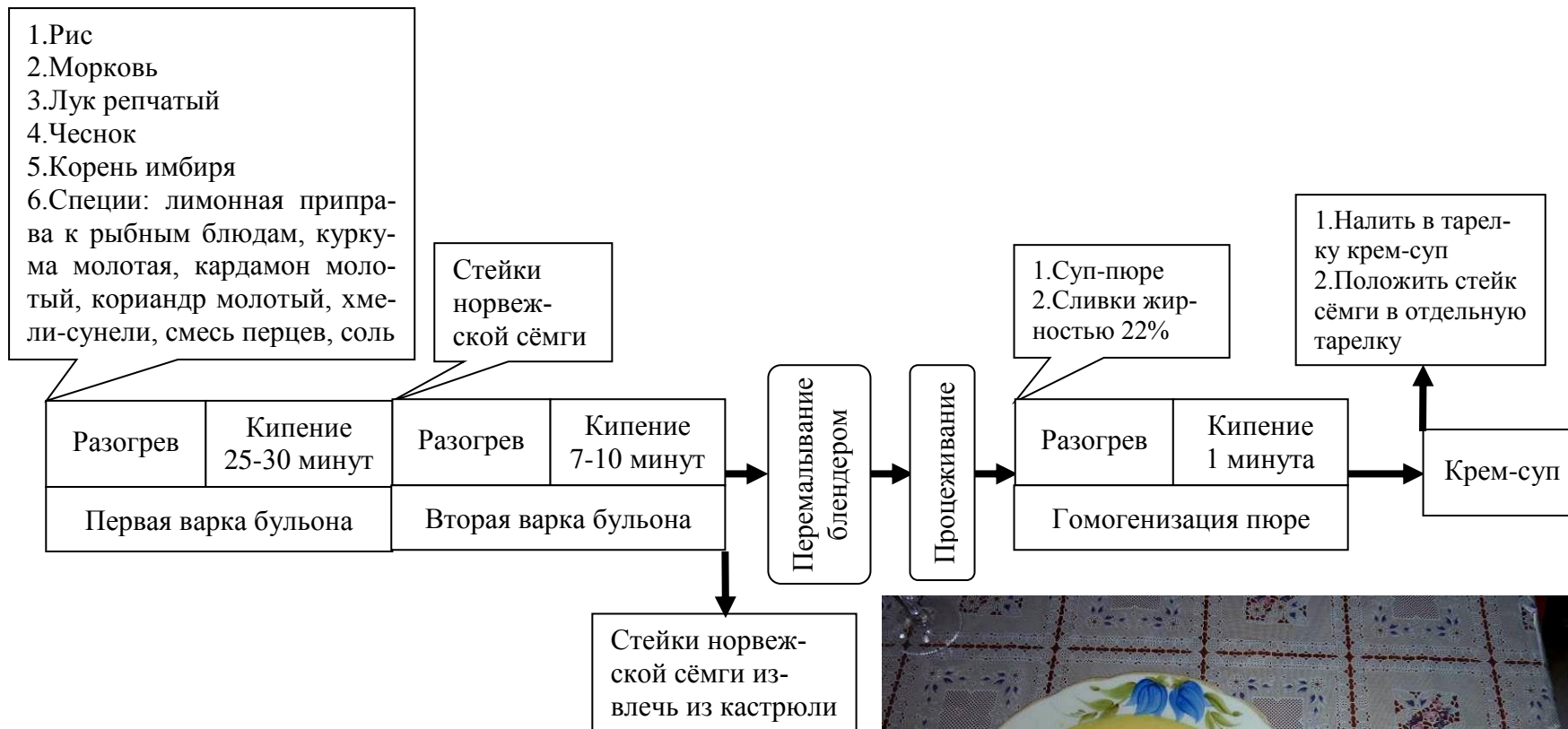


Крем-суп сливочный с норвежской сёмгой, рисом и имбирём (Хурс С.П. - 28.02.2014)



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Стейки норвежской сёмги – 0,4 кг | 9. Кардамон молотый |
| 2. Рис – 50 г | 10. Куркума молотая |
| 3. Морковь – 1 шт. | 11. Кориандр молотый |
| 4. Лук репчатый – 2 шт. | 12. Смесь перцев |
| 5. Чеснок – 1 головка | 13. Сливки жирностью 22% - 0,5 л |
| 6. Корень имбиря | 14. Соль |
| 7. Лимонная приправа к рыбным блюдам | 15. Вода – 2-2,5 л |
| 8. Хмели-сунели | |



Крем-суп сливочный с норвежской сёмгой, рисом и имбирём (Хурс С.П. - 28.02.2014)



1. Берём стейк норвежской форели



2. Размораживаем стейк форели



3. Берём рис быстрого приготовления



4. Отмеряем порцию риса



5. Предварительно замачиваем рис



6. Берём сливки жирностью 22%



7. Берём морковь



8. Нарезаем морковь крупно



9. Берём чеснок



10. Готовим чеснок



11. Чистим чеснок



12. Берём лук репчатый

Крем-суп сливочный с норвежской сёмгой, рисом и имбирём (Хурс С.П. - 28.02.2014)



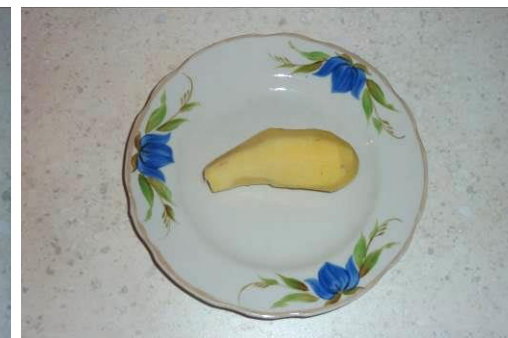
13. Чистим лук репчатый



14. Нарезаем лук крупно



15. Берём корень имбиря



16. Чистим корень имбиря



17. Нарезаем корень имбиря пластинами



18. Берём специи



19. Готовим пропорции специй



20. Кипятим воду



21. Кладём лук, чеснок, морковь и корень имбиря в кастрюлю



22. Кладём специи в кастрюлю и варим бульон



23. Кладём стейки норвежской сёмги в кастрюлю



24. Извлекаем стейки норвежской сёмги из кастрюли

Крем-суп сливочный с норвежской сёмгой, рисом и имбирём (Хурс С.П. - 28.02.2014)



25. Кладём на отдельную тарелку стейки норвежской сёмги



26. Перемалываем содержимое супа блендером



27. Готовим сито и кастрюлю для переливания



28. Пропускаем крем-суп через сито



29. Ставим крем-суп на малый огонь



30. Вливаем сливки и перемешиваем



31. Доводим до кипения и снимаем с огня



32. Подаём на стол крем-суп и стейки норвежской сёмги