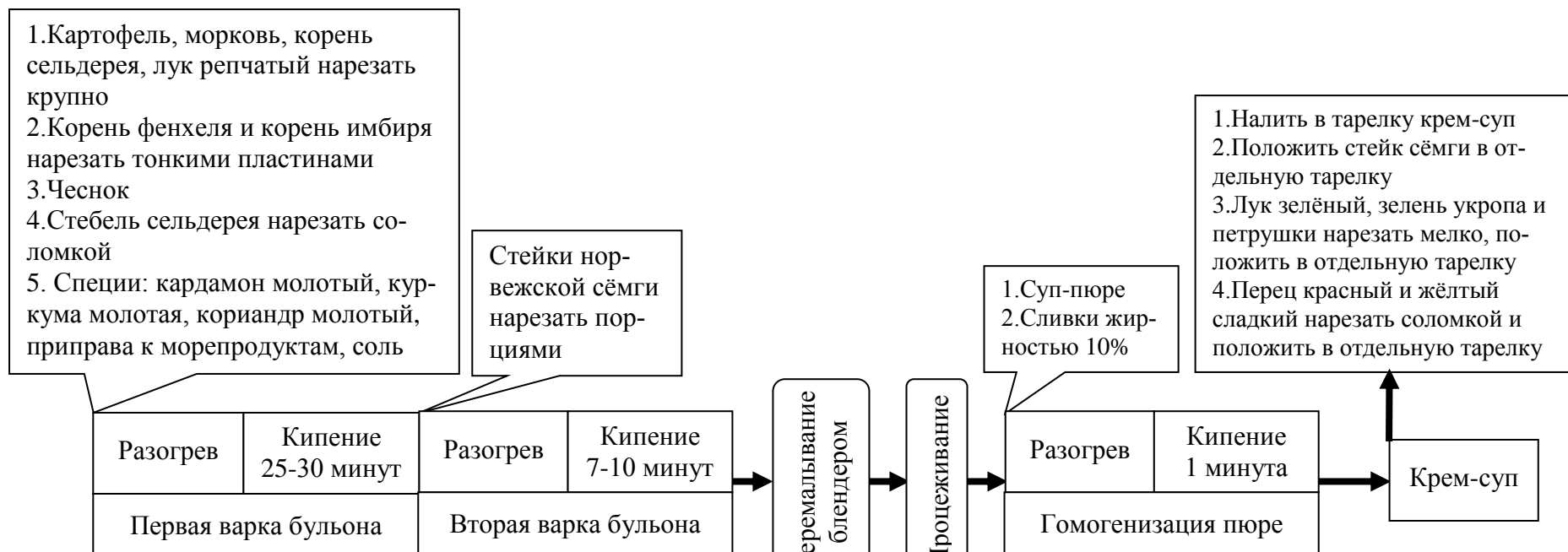


## Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Картофель 4-5 шт.                 | 15. Кардамон молотый             |
| 2. Морковь – 1 шт.                   | 16. Куркума молотая              |
| 3. Корень сельдерея                  | 17. Кориандр молотый             |
| 4. Лук репчатый – 3-4 шт.            | 18. Приправа к морепродуктам     |
| 5. Корень фенхеля                    | 19. Сливки жирностью 10% - 0,5 л |
| 6. Чеснок – 1 головка                | 20. Соль                         |
| 7. Корень имбиря                     | 21. Вода – 2-2,5 л               |
| 8. Стейки норвежской сёмги – 0,4 кг  |                                  |
| 9. Стебель сельдерея                 |                                  |
| 10. Лук зелёный                      |                                  |
| 11. Зелень петрушки                  |                                  |
| 12. Зелень укропа                    |                                  |
| 13. Перец красный сладкий – 0,33 шт. |                                  |
| 14. Перец жёлтый сладкий – 0,33 шт.  |                                  |
- Стейки норвежской сёмги извлечь из кастрюли



Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



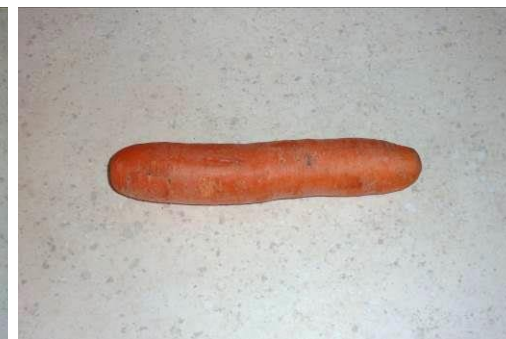
1. Берём картофель



2. Чистим картофель



3. Режем картофель крупно (размер любой)



4. Берём морковь



5. Режем морковь крупно



6. Отмеряем корень сельдерея для супа



7. Чистим корень сельдерея



8. Режем корень сельдерея крупно



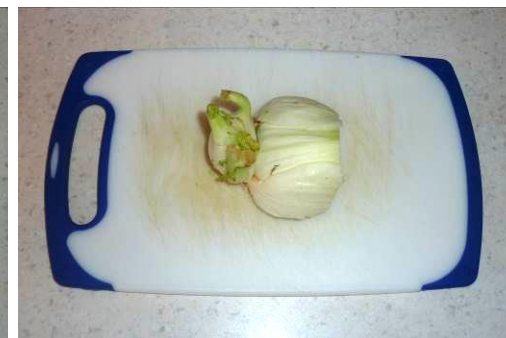
9. Берём лук репчатый



10. Чистим лук репчатый



11. Режем лук репчатый крупно



12. Берём корень фенхеля



Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



13. Режем корень фенхеля



14. Берём чеснок



15. Чистим чеснок от шелухи и очищаем дольки



16. Берём корень имбиря



17. Чистим корень имбиря



18. Режем корень имбиря тонкими пластинами



19. Берём стейки норвежской сёмги



20. Берём стебель сельдерея



21. Режем стебель сельдерея крупно



22. Берём зелень лука репчатого



23. Берём зелень петрушки



24. Берём зелень укропа



Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



25. Режем зелень лука репчатого, петрушки и укропа мелко



26. Берём перец жёлтый сладкий



27. Берём перец красный сладкий



28. Отмеряем перцы сладкие



29. Режем перцы сладкие тонкой соломкой



30. Берём сливки жирностью 10 %



31. Готовим пропорции специй



32. Отмеряем пропорции специй



33. Кипятим воду



34. Кладём чеснок в кастрюлю



35. Кладём корень имбиря в кастрюлю



36. Кладём корень фенхеля в кастрюлю



Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



37. Кладём корень сельдерея в кастрюлю



38. Кладём морковь в кастрюлю



39. Кладём лук репчатый в кастрюлю



40. Кладём стебель сельдерея в кастрюлю



41. Кладём картофель в кастрюлю



42. Кладём специи в кастрюлю



43. Перемешиваем содержимое кастрюли и варим суп



44. Кладём стейки сёмги в суп



45. Варим стейки сёмги до готовности



46. Извлекаем стейки сёмги из супа



47. Кладём отваренные стейки на отдельную тарелку



48. Берём блендер



Крем-суп сливочный с лососем, кореньями сладким перцем и зеленью (Хурс С.П. - 09.04.2014)



49. Приступаем к перемалыванию овощей



50. Тщательно перемалываем овощи



51. Готовим вторую кастрюлю и сито



52. Крем-суп пропускаем через сито



53. Вливаем молоко в крем-суп



54. Ставим крем-суп на малый огонь и доводим до кипения



55. В отдельных тарелках подаём крем-суп, зелень, сладкие перцы и отваренные стейки сёмги



56. Украшаем крем-суп зеленью и сладкими перцами. Готово