



Гороховый суп

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 10 Mins
Время 25 Mins
приготовления
Порции 4

Светло-зеленый, весенний гороховый суп с ароматным травяным маслом и крем-фреш с мятой. Элегантная закуска, которая визуальнo и по вкусу передает сущность весны.

Травяное масло

- 150 мл подсолнечное масло
- 40 г петрушка, только листья
- 20 г укроп, только листья
- 15 г лук-резанец, грубо нарезанный

Гороховый суп

- 1 столовая ложка оливковое масло
- 2 шалот, мелко нарезанный
- 1 зубчик чеснока, мелко нарезанный
- 100 г сельдерея, в небольшие кубики
- ½ ч. л. сахар
- некоторые соль
- 100 мл белое вино
- 650 мл овощной бульон
- 150 мл крем
- 500 г замороженный горошек
- некоторые соль





некоторые перец

Подача

50 г крем-фреш

2 веточки перечная мята, только листья, мелко нарезанные

некоторые соль

некоторые перец

Травяное масло

Нагрейте подсолнечное масло в сковороде на среднем огне (уровень 6) примерно до 55 °С. Поместите теплое масло с травами в блендер и взбивайте на высокой скорости примерно 8 минут. Выстелите сито марлей или тонкой фильтровальной тканью, аккуратно процедите травяное масло, хорошо отжав ткань. Налейте травяное масло в бутылку, защищённую от света, дайте остыть и храните в холодильнике.

Гороховый суп

Разогрейте масло и оливковое масло на сковороде на среднем или сильном огне (уровень 6-7). Обжарьте шалот, чеснок и сельдерей до прозрачности. Добавьте сахар и немного соли, влейте белое вино и дайте слегка увариться. Добавьте овощной бульон, накройте крышкой и доведите до кипения на сильном огне (уровень 8). Уменьшите нагрев до среднего или низкого уровня (уровень 3-4) и варите на медленном огне примерно 15 минут. Добавьте сливки и горох, тушите еще 5 минут. Пюрируйте до однородной массы и протрите через мелкое сито обратно в кастрюлю. Приправьте суп солью и перцем

Покрытие

Смешайте крем-фреш и мяту, приправьте солью и перцем. Подайте суп и завершите мятным крем-фрешем и каплей травяного масла.

Аксессуары

Кастрюля (примерно 16 см ø)

Кастрюля с крышкой (примерно 20 см ø)

Дополнительная информация

Составлен

07.04.2026

