



Папе Водуа

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 40 Mins
приготовления
Порции 4

Сливочное блюдо из лука-порей и картофеля, дополненное традиционными колбасками – согревающая классика региона Во, идеально подходящая для осени и зимы.

Сосиски

1 Ваадский сосисон
1 капустная колбаса
(Saucisson aux choux)
вода, для томления

Смесь из лука-порей и картофеля

1 столовая ложка масло
1 шалот, мелко нарезанный
800 г лук-порей, разрезано пополам и нарезано ломтиками
500 г восковые картофелины, очищенные, нарезанные кубиками
1 ст. л. белая мука
300 мл овощной бульон
200 мл сухое белое вино, (например, Шасла)
1 ч.л. яблочный уксус
2 столовая ложка крем-фреш
немного соль
немного перец





Подача

3 веточки петрушка, листья грубо нарезанные

Сосиски

Проткните каждую сосиску один или два раза зубочисткой. Доведите большую кастрюлю с водой до кипения на сильном огне (уровень P). Уменьшите до среднего огня (уровень 5) и добавьте сосиски, аккуратно томите чуть ниже точки кипения примерно 40 минут.

Лук-порей овощи

Растопите масло в сковороде на среднем огне (уровень 5-6). Добавьте шалот и обжарьте. Добавьте лук-порей и картофель, обжаривайте примерно 5 минут. Посыпьте мукой, влейте белое вино и дайте ему немного выпариться. Влейте овощной бульон, накройте крышкой и тушите на слабом или среднем огне (уровень 4-5) примерно 25 минут. Снимите с огня, добавьте яблочный уксус и крем-фреш, затем приправьте солью и перцем.

Подача

Выложите смесь из лука-порея и картофеля на тарелки. Достаньте сосиски из воды, хорошо слейте воду и нарежьте. Положите сверху на овощи и посыпьте петрушкой.

Аксессуары

Кастрюля с крышкой (примерно 24 см ø)

Кастрюля с крышкой (примерно 20 см ø)

