

# Boston Clam Chowder

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~435 kcal

Açılış 16/10

Clam chowder, kum midyesi suyunu patates, soğan, pastırmaşüt, krema ve kekikle koyu New England çorbasına dönüştürür.

## Malzemeler

- 1.5 kg Kum midyesi
- 2 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 150 gr Pastırma
- 50 gr Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Un
- 150 ml Süt
- 150 ml Krema
- 1 dal Kekik

## Yapılış

- Midyeleri soğuk suda 2 dakika ovalayarak yıkayın.
- Midyeleri 500 ml suyla 3 dakika açılana kadar haşlayın.
- Midye suyunu süzüp kumunu geride bırakın.
- Tereyağında pastırma ve soğanı 8 dakika soteleyin.
- Unu ekleyip 2 dakika kavurun.
- Midye suyu, süt, krema ve patatesi ekleyip 12 dakika pişirin.
- Midye etlerini katıplı 1 dakika 150 ml maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Midyeleri sadece açılana kadar pişirmek etlerinin lastik gibi sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve karabiberle, yanında kızarmış ekşi maya ekmele servis edin.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

