

Vichyssoise

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

Vichyssoise, p1rasa ve patatesi pürüzsüz çekip soğutarak Fransız usulü zarif bir soğuk çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet P1rasa
- 2 adet Patates
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su
- 15 gr Tereyağı

Yapılış

1. P1rasayı tereyağında 4 dakika çevirin.
2. Patates ve suyla 20 dakika pişirin.
3. Çorbayı blenderdan geçirip soğutun.

PÜF NOKTASI

Çorbayı tamamen soğuttuktan sonra servis etmek tadı dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanından maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Süt