

Суп Вишисуаз - это классическое французское блюдо, которое готовиться из лука-порея, картофеля и сливок, затем превращается в однородное пюре и подаётся в холодном виде с гарниром из мелконарезанного зелёного лука и всем, тем что нашлось в доме.

Это блюдо было создано вовсе не во французском городе Виши, а в Нью-Йорке шеф-поваром «Ритц-Карлтона» в начале 20-го века. За основу был взят традиционный французский суп из лука-порея, который подаётся горячим, из него американский повар сделал пюре и подал холодным, получившийся суп он назвал в честь знаменитого французского курорта.

Ингредиенты для супа Вишисуаз:

- □ Лук-порей 500 грамм
- □ Картофель 500 грамм
- □ Лук репчатый 1 штука
- 🛘 Зеленый лук 50 грамм
- □ Куриный бульон 1 литр
- □ Сливочное масло 100 грамм
- □ Соль по вкусу
- □ Сливки 200 мл
- □ Перец черный молотый по вкусу

Процесс приготовление французского супа

- 1. Растопите сливочное масло в глубокой посуде, добавьте мелконарезанный репчатый лук и обжарьте до мягкости.
- 2. Положите мелконарезанный лук-порей и обжарьте теперь его до мягкости.
- 3. После обжарки лука положите нарезанный небольшими кубиками картофель и

Суп Вишисуаз

Автор: Administrator 25.02.2019 00:00 - Обновлено 09.04.2019 20:21

налейте бульон. Доведите до кипения, добавьте соль, перец и вводите на небольшом огне до готовности.

- 4. Сваренный суп измельчите с помощью блендера, добавив холодные сливки, до однородного пюре образного состояния. Чтобы суп-пюре был ещё более нежным можно перетереть его ещё через мелкое сито.
- 5. Подавайте суп охлаждённым, посыпав мелким зелёным луком.

Традиционно во Франции вишисуаз подают с креветочным салатом, который заправлен чесноком и мелконарезанным фенхелем, смешанный с соком лимона и оливковым маслом.

Можно подать к супу и другой гарнир — порезанные небольшими ломтиками огурцы с зеленым луком и сметаной. Для этого салата огурец лучше почистить от шкурки, чтобы этот гарнир стал лучше сочетаться с нежным составом супа.