



Суп Вишисуаз - это классическое французское блюдо, которое готовится из лука-порей, 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-порей, 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 приготовления 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.