

طرز تهیه سوپ کلم بروکلی

11 آذر 1403

سوپ کلم بروکلی یکی از انواع پیش غذاهای کمتر شناخته شده بین المللی است که با طعم های متنوعی درست می شود.

مواد لازم سوپ کلم بروکلی	
کره	۵۰ گرم
روغن مایع	به مقدار کافی
تره فرنگی	۱ ساقه
آرد نودل	۲ قاشق سوپخوری
استاک مرغ	۴ پیمانه
کلم بروکلی	۴۵۰ گرم
شیر	۲۵۰ میلی لیتر
خامه صبحانه	به مقدار کافی
جوز هندی	¼ قاشق چایخوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار کافی
فلفل دلمه ای قرمز	به مقدار کافی

طرز تهیه سوپ کلم بروکلی



مرحله اول

برای تهیه سوپ کلم بروکلی خوشمزه ابتدای کار تره فرنگی را می شوئیم، سپس به صورت حلقه ای ریز

خرد می کنیم. در ادامه یک قابلمه مناسب روی حرارت ملایم قرار می دهیم، سپس مقداری روغن مایع و کره درون آن اضافه می کنیم.

مرحله دوم

حالا اجازه می دهیم کره ذوب شده و روغن داغ شود، سپس تره فرنگی را درون قابلمه می ریزیم و تفت می دهیم تا نرم شود. در ادامه آرد نودل را درون قابلمه حاوی تره فرنگی می ریزیم، سپس تفت می دهیم تا بوی خامی آرد نول گرفته شود.

مرحله سوم

در این مرحله استاک مرغ را درون یک قابلمه جداگانه می ریزیم، سپس روی حرارت زیاد قرار می دهیم تا به نقطه جوش برسد. در ادامه زمانی که استاک مرغ جوش آمد آن را به تدریج به قابلمه حاوی آرد و تره فرنگی اضافه می کنیم.

مرحله پنجم

در این مرحله درب قابلمه را می بندیم، سپس اجازه می دهیم سوپ کلم بروکلی به مدت ۱ ساعت روی حرارت ملایم بماند تا کاملا بپزد و جا بیوفتد. در ادامه پس از گذشت این زمان سوپ کلم بروکلی را از روی حرارت بر می داریم.

مرحله ششم



حالا اجازه می دهیم سوپ کلم بروکلی به مدت ۳۰ دقیقه کاملاً خنک شود. پس از گذشت این مدت زمانی که سوپ کاملاً خنک شد، آن را درون غذاساز می ریزیم، سپس میکس می کنیم تا سوپ به حالت پوره تبدیل شود.

مرحله هفتم

در این مرحله پوره سوپ کلم بروکلی را مجددا درون قابلمه بر می گردانیم، سپس قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و اجازه می دهیم گرم شود و به تدریج شیر را درون سوپ می ریزیم و به صورت مدام هم می زنیم.

مرحله هشتم

حالا اجازه می دهیم سوپ کاملا داغ شود، سپس از روی حرارت بر می داریم و درون ظرف مورد نظرمون می ریزیم. در ادامه فلفل دلمه ای قرمز را می شوئیم، سپس قسمت های اضافی آن را جدا می کنیم و به صورت نگینی ریز خرد می کنیم.

مرحله نهم

در نهایت مقداری خامه روی حرارت غیر مستقیم قرار می دهیم تا کمی روان شود، سپس خامه را به همراه فلفل دلمه ای قرمز به صورت پخش روی سوپ می ریزیم و به همراه لیمو ترش تازه سرو می کنیم. نوش جان.