

طرز تهیه سوپ ورمیشل

28 شهریور 1405

سوپ ورمیشل یا سوپ رشته فرنگی یکی از انواع سوپ های بسیار محبوب در سراسر جهان است که با دستورهای متنوعی تهیه می شود.

این سوپ خوشمزه هم به صورت مجلسی برای پیش غذا تهیه می شود، هم مانند سوپ هایی مثل سوپ مرغ برای درمان سرماخوردگی و تقویت بدن استفاده می شود.

در تهیه این سوپ دست ما کاملاً باز است و می توانیم از انواع مواد غذایی استفاده کنیم، مثلاً در این دستور ما از گوشت مرغ استفاده کرده ایم که می توانیم آنرا با گوشت چرخ کرده جایگزین کنیم، یا اینکه کلاً گوشت مرغ را هم حذف کنیم و سوپ را به صورت کاملاً گیاهی درست کنیم.

مواد لازم برای ۴ نفر

سینه مرغ ۲۵۰ گرم
رشته ورمیشل ۱ پیمانه
رب گوجه فرنگی ۱ قاشق غذاخوری
پیاز ۱ عدد
هویج ۲ عدد
گوجه فرنگی ۱ عدد
جعفری ۱ قاشق غذاخوری
لیموترش ۱ عدد
نمک و فلفل سیاه به اندازه کافی
زردچوبه و روغن به اندازه کافی

طرز تهیه:

مرحله اول

برای تهیه سوپ ورمیشل خوشمزه و مجلسی ابتدا گوشت مرغ را به همراه ۲ لیوان آب و مقداری زردچوبه داخل یک قابلمه کوچک می ریزیم و روی حرارت متوسط قرار می دهیم تا آب به جوش بیاید و گوشت مرغ تقریباً نیمپز شود.

مرحله دوم

در این مرحله پس از گذشت ۵ دقیقه قابلمه را از روی حرارت بر می داریم و گوشت مرغ را از آن خارج کرده و کنار می گذاریم. در ادامه پیاز را به صورت نگینی ریز خرد می کنیم و داخل قابلمه ای که برای پخت سوپ در نظر گرفته ایم می ریزیم.

مرحله سوم

حالا کمی روغن اضافه می کنیم و قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و خوب تفت می دهیم تا پیاز نرم و شفاف شود. توجه داشته باشید که نباید روغن زیادی برای سرخ کردن پیاز استفاده کنیم چون باعث چرب شدن سوپ می شود.

مرحله چهارم



پس از اینکه پیاز شفاف شد مقداری زردچوبه و فلفل سیاه به آن اضافه می کنیم و تفت دادن را تا زمانی که پیاز با ادویه ها یکدست شود ادامه می دهیم. در ادامه گوشت مرغ را به صورت ریش ریش یا نگینی ریز خرد می کنیم و به قابلمه اضافه می کنیم.

مرحله پنجم

یکی دو دقیقه مرغ را تفت می دهیم سپس رب گوجه فرنگی را اضافه می کنیم و خوب تفت می دهیم تا طعم و بوی خامی رب گوجه فرنگی گرفته شود. در ادامه ۴ لیوان آب جوش به قابلمه اضافه می کنیم و حرارت زیر قابلمه را ملایم می کنیم.

مرحله ششم

پس از گذشت ۲۰ دقیقه پوست گوجه فرنگی را می گیریم و آنرا رنده می کنیم سپس به همراه هویج نگینی شده به قابلمه سوپ اضافه می کنیم. پس از گذشت ۱۵ دقیقه از اضافه کردن گوجه فرنگی نوبت سیب زمینی است.

مرحله هفتم

ابتدا سیب زمینی را به سلیقه خود به صورت نگینی یا خالی خرد می کنیم و به خوبی با آب سرد می شوئیم تا نشاسته اضافی آن از بین برود، سپس به سوپ اضافه می کنیم. در ادامه طعم سوپ را می چشیم.

مرحله هشتم

سپس مقداری نمک و فلفل سیاه اضافه می کنیم و در آخر رشته ورمیشل را خرد کرده و به سوپ می

افزاییم. پس از اضافه کردن رشته حدود ۲۰ دقیقه صبر می کنیم تا سوپ جا بیفتد سپس در ظرف مورد نظر می کشیم و سرو می کنیم.