

Kremal? Mantar Çorbas?

Kadifemsi kremal? mantar çorbas? tarifi. Cremini ve shiitake mantar? ile glutensiz, lezzetli ve kolay haz?rlanan ev yap?m? çorba.

15 min

HAZIRLIK

40 min

PI?IRME

55 min

TOPLAM

6

PORSIYON

Easy

ZORLUK

Kremal? Mantar Çorbas?

Malzemeler

- 4 tbsp olive oil
- 4 tbsp butter
- 900 g mushroom
- 3 cup shallot
- 3 clove garlic
- 3 tsp tarragon
- 4 cup chicken broth
- 1 cup heavy cream
- 1 tsp rock salt
- 1 tsp black pepper

Yap?l???

- Prepare the mushrooms**

Heat 4 tablespoons olive oil in a large heavy-bottomed pot over medium-high heat until shimmering. Add 4 tablespoons butter and stir until completely melted and combined with the oil.
- Add 900g mushrooms to the pot and toss to coat with the oil-butter mixture. Cook over medium-high heat for 8-10 minutes, stirring occasionally, until mushrooms are golden brown and most of their liquid has evaporated.
- Remove 1 cup of the cooked mushrooms from the pot and set aside for garnish. Reduce heat to medium and add 3 cups chopped onion to the remaining mushrooms in the pot.
- Build the soup base**

Add 3 cloves minced garlic and cook for 1-2 minutes, stirring constantly, until fragrant but not browned. Add 3 teaspoons dried tarragon and stir for 30 seconds until aromatic.
- Pour in 4 cups chicken or vegetable broth and add 1 teaspoon salt. Increase heat to medium-high and bring to a boil. Reduce heat to medium-low, cover, and simmer for 15-20 minutes until onions are very tender.
- Puree the soup**

Remove pot from heat and let cool for 5 minutes. Using an immersion blender, puree the soup directly in the pot until completely smooth, or transfer in batches to a regular blender and puree until smooth, then return to pot.

7 Finish and serve

Return pot to low heat and slowly whisk in 1 cup heavy cream. Add the reserved mushrooms and 1 teaspoon black pepper. Heat gently for 2-3 minutes until warmed through. Taste and adjust seasoning with additional salt and pepper as needed. Serve immediately while hot.

İpuçları

Mantarları temizlerken su kullanmak yerine nemli bir bezle silin - mantarlar çok su çekerek sulu bir çorba elde edebilirsiniz.

Mantarları soteleme aşamasında tencereyi çok doldurmu olmayın, aksi takdirde mantarlar kavrulmak yerine buğulanır ve istenilen karamelizasyon gerçekleşmez.

Çorba blender yerine el blenderi ile püre ediyorsanız, sıcak çorba püre ederken dikkatli olun ve düşük hızda başlayın.

Kremanın kesilmemesi için çorbaya eklemeye önce kremayı oda sıcaklığına getirin ve eklemeye aşamasında sürekli karıştırın.

Daha yoğun lezzet için mantarları soteleme aşamasında biraz beyaz şarap ekleyebilirsiniz - alkol buharlaştıktan sonra devam edin.

Çorba dondurmadan önce tamamen soğutun ve kremasız halde dondurun - çözdükten sonra yeniden ısıtarken kremayı ekleyin.

Servis öncesi çorbanın tadını kontrol edin, gerekirse biraz limon suyu veya sirke ekleyerek asitliliği dengeleyebilirsiniz.

Taze tarhun bulursanız kurutulmuş tarhun yerine kullanabilirsiniz, ancak miktarını yarıya indirin çünkü taze olanı daha güçlü lezzetlidir.