PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Kremalı Mantar Çorbası

Kadifemsi kremalı mantar çorbası tarifi. Cremini ve shiitake mantarı ile glutensiz, lezzetli ve kolay hazırlanan ev yapımı çorba.

15 min	40 min	55 min	6	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 900 g mantar
- 3 bardak arpacık soğanı
- 3 diş sarımsak
- 3 çay kaşığı tarhun
- 4 bardak tavuk suyu
- 1 bardak krema
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **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.
2. 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.
3. 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.
4. **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.
5. 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.
6. **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.

Besin Değerleri

340	10g	12g	26g	3g	8g	532mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

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

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

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

Kremanın kesilmemesi için çorbaya eklemeden önce kremayi oda sıcaklığına getirin ve ekleme sırasında sürekli karıştırın.

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

Çorbayı dondurmadan önce tamamen soğutun ve kremasız halde dondurun - çözdükten sonra yeniden ısıtırken kremayı ekleyin.

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

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