

## Chowder w stylu "Manhattan".



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**chowder** 1 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Znowu mam problem z wpisaniem składników. Poprawiam kilka razy i stale pokazuje się komunikat o błędzie. Zdziwiająco, jak wiele najróżniejszych zup rybnych istnieje na świecie i jak wiele z nich stało się niemal narodowymi potrawami. Najbardziej znamienne to zupa z mięczaków i bouillabaisse. Dobrze znany jest chowder z małży ze śmietaną "New England". Ja proponuję bardzo smakowity, zawierający pomidory, chowder w stylu "Manhattan", oparty na krewetkach i łososiu. Słowo "chowder", oznaczające rodzaj zupy, pochodzi od francuskiego chaudiere, dużego kociołka w którym tradycyjnie gotuje się zupę.

50g masła  
3 plastry bekonu pokrojone na małe kawałki  
2 posiekane cebule  
2 ząbki czosnku  
2 łodygi selera naciowego w plasterkach  
3 ziemniaki pokrojone w kostkę  
1 litr wywaru z ryb lub z kurczaka  
2 łyżeczki świeżego tymianku  
3 plasterki świeżego imbiru  
1 łyżeczka chilli  
2 łyżeczki kolendry  
2 łyżeczki otartej skórki z pomarańczy  
1 łyżka przecieru pomidorowego  
puszka krojonych pomidorów  
200 g (15-20) dużych świeżych krewetek  
300 g świeżego łososia lub dorsza pokrojonego w kostkę  
sól, pieprz, cukier do smaku  
2 łyżki świeżej natki pietruszki

W dużym rondlu stopić masło i smażyć 5 min na małym ogniu bekon, cebulę, czosnek i seler naciowy, aż wszystko zmięknie, lecz nie przyrumieni się.

Następnie dodać ziemniaki, zalać wywarem i wsypać przyprawy oraz zioła. Pozostawić trochę skórki pomarańczy i natki pietruszki do posypania przed podaniem. Gotować na małym ogniu, pod przykryciem 15 min.

W trakcie gotowania obrąć krewetki, usunąć czarną żyłkę na grzbiecie.

Dodać do rondla pomidory i przecier, zagotować.

Dodać kawałki ryb i krewetki, gotować na małym ogniu 3 min.

Doprawić do smaku, na talerzu posypać otartą skórką i natką pietruszki.

Chowder powinien być lekko pikantny, a bardzo intrygujący jest dodatek skórki pomarańczy.