

سوپ خامه ای قارچ و بروکلی

سوپ خامه ای قارچ و بروکلی



زمان آماده‌سازی این سوپ 15 دقیقه و زمان پخت آن نیز 15 دقیقه است.

مواد لازم برای 3-4 نفر:

قارچ: یک پیمانه، خرد شود

بروکلی: 2 پیمانه، خرد شود

آب مرغ: 2-1.5 پیمانه

خامه: نصف پیمانه

کره: یک قاشق غذاخوری

روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری

نمک و فلفل به اندازه لازم

طرز تهیه:

#8226& کره را درون یک تابه ذوب کنید.

#8226& قارچ‌ها را به تابه اضافه کرده و به مدت 10 دقیقه آن‌ها را تفت دهید.

#8226& همزمان با این کار، آب مرغ را درون یک قابلمه جوش آورید و بروکلی‌ها را همراه با مقداری نمک و فلفل درون آن به مدت 10-5 دقیقه بپزید تا نرم شوند

#8226& کمی صبر کنید تا سوپ مقداری خنک شود سپس قارچ‌ها را به قابلمه اضافه کنید.

#8226& محتوای قابلمه را درون یک دستگاه غذاساز به صورت پوره درآورید.

#8226& پوره سوپ را درون قابلمه برگردانده و خامه را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.

#8226& سوپ را بجشید و چاشنی آن را تنظیم کنید.