



Супа от кервел с тартар от сьомга



4 порции

СЪСТАВКИ

2 връзки кервел, 150 г
1 глава лук
1 корен от магданоз
1 ч. л. **масло**
2 средно нишестени картофа
400 мл зеленчуков или месен
бульон
200 мл бяло **вино**
250 мл **сметана**
Сол и пипер
300 г **филе от сьомга**
1 връзка див лук
1 лимон
Сол и пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Обелете лука, корена от магданоз и картофите и ги нарежете на ситно.

В тенджера задушете зеленчуците в масло докато станат полупрозрачни.

Добавете зеленчуковия бульон и виното и оставете отново да къкри на слаб огън за 30 минути.

Добавете сметаната и пюрирайте сместа.

Отстранете дългите стъбла от кервела. Накълцайте на ситно с помощта на нож и добавете към супата, след като спре да къкри. Оставете да престои 10 минути.

Междувременно нарежете сьомгата на парчета 1 x 1 см. Поръсете с малко лимонов сок, сол, черен пипер и с накълцания лук.

Преди да сервирате, за кратко кипнете супата и овкусете със сол и черен пипер.

Сервирайте супата с тартара от сьомга.