СУП ИЗ МОЛЛЮСКОВ ПО РЕЦЕПТУ ИЗ НОВОЙ АНГЛИИ
New England Clam Chowder

Густые супы - это очень сытные блюда, которые содержат кусочки основных ингредиентов, среди которых почти всегда можно обнаружить картофель, нарезанный кубиками. Большинство густых супов также содержат молоко или сливки и в них используется ру в качестве загустителя. Данный тип густого супа с морепродуктами популярен в Новой Англии и на всем Северо-Восточном Атлантическом побережье, где моллюски, устрицы и другие подходящие морепродукты присутствуют в изобилии.

Консервированные моллюски в собственном соку	1.5 л	1 ½ кварты
Рыбный бульон или вода	1080 мл	36 жидких унций
Картофель, нарезанный мелкими кубиками	450 г	1 фунтов
Соленая свинина или бекон, нарезанный кубиками	180 г	6 унций
Сливочное масло	45 г	1 ½ унций
Лук, нарезанный мелкими кубиками	340 г	12 унций
Сельдерей, нарезанный мелкими кубиками	180 г	6 унций
Мука	90 г	3 унции
Тимьян	4 мл	¾ чайной ложки
Цельное молоко	750 мл	24 жидких унций

Жирные сливки (жирностью между 30% и 40 %)	180 мл	6 жидких унций
Вустерширский соус	по вкусу	
Соль и белый перец	по вкусу	
Соус Табаско	по вкусу	

Дренируйте моллюсков, сохранив по отдельности и моллюсков, и их сок. Добавьте достаточное количество воды или бульона к соку моллюсков, чтобы получить общий объем 1.5 литра (1 ½ кварты).

Доведите картофель в жидкости с соком моллюсков до состояния легкого кипения и подождите до того момента, как картофель станет почти мягким. Процедите смесь, сохранив по отдельности и картофель, и жидкость.

В большой кастрюле вытопите жир из соленой свинины или бекона с использованием сливочного масла. Добавьте лук и сельдерей к вытопленному жиру и продолжайте готовить до мягкого состояния, но не до достижения коричневого цвета.

Добавьте муку и готовьте до получения белого ру. Добавьте жидкость с соком моллюска (в которой Вы готовили картофель) в ру, активно перемешивая смесь, чтобы избежать формирования комков. Поддерживайте в состоянии легкого кипения в течение 30 минут, затем добавьте тимьян, молоко и сливки к супу и вновь доведите до легкого кипения.

Добавьте моллюсков и приготовленный картофель и приправьте Вустерширским соусом, солью, перцем и соусом Табаско.

Выход: примерно 3 литра (3 кварты)

О том, как готовились этот и другие американские супы – наше видео на YouTube:
http://youtu.be/yxpKdTDlV7w

Генеральное консульство США в Санкт-Петербурге|U.S. Consulate General St. Petersburg
Фурштатская ул., 15|Furshtatskaya str., 15
http://stpetersburg.usconsulate.gov
http://www.facebook.com/usconsulatespb
@USinStPete