БИСК ИЗ ТИХООКЕАНСКОГО ЛОСОСЯ
Pacific Salmon Bisque

Слово «биск» традиционно означает сливочный суп из морепродуктов, в который добавляется рис для густоты. Среди традиционных ингредиентов – креветки, лобстеры и крабы; в нашем случае рис заменяется на смесь ру в качестве загустителя для получения более гладкой текстуры. В конце к биску часто добавляют херес или ароматизированное масло для богатства вкуса. Данная версия рецепта опирается на ингредиенты, которые легко можно найти на Тихоокеанском Северо-Западе Америки – лосось, лук-порей, грибы и белое вино.

Сливочное масло	90 г	3 унции
Нарезанный ломтиками лук порей	180 г	1 ½ чашки (6 унций)
Нарезанные ломтиками белые грибы	180 г	1 ½ чашки (6 унций)
Измельчённый чеснок	3 дольки	
Сок моллюска или рыбный бульон	720 мл	3 чашки
Измельчённые помидоры	720 мл	3 чашки
Томатная паста	720 мл	3 столовые ложки
Порубленный свежий укроп	15 мл	1 столовая ложка
Соль	7 мл	1 ½ чайной ложки
Перец	4 мл	¾ чайной ложки
Копченая паприка	15 мл	1 столовая ложка
Белое вино	180 мл	¾ чашки
Свежий лосось без кожи и костей, нарезанный кубиками	1 кг	2 ¼ фунта

Мука	22 мл	1 ½ столовых ложек
Густые сливки (с содержанием жира от 36 до 40 %)	720 мл	3 чашки
Лимонный сок	15 – 30 мл	1-2 столовой ложки

Растопите масло в большой тяжелой кастрюле или жаровне. Вмешайте лук-порей, грибы и чеснок. Готовьте, часто помешивая, до того момента, как овощи станут мягкими и прозрачными. Добавьте сок моллюска, измельченные томаты, приправы и вино. Доведите до кипения, а затем вмешайте лосось. Продолжайте кипятить смесь, пока лосось не приготовится полностью (в течение 5-6 минут). Используя ручной погружной блендер или обычный блендер, измельчите суп до состояния однородного пюре.

Вбейте муку в сливки в маленькой миске. Постепенно добавьте сливки в суп, оставьте кипеть до загустения (примерно 5 минут). Добавьте лимонный сок перед подачей на стол.

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