

شوربة كريم جمبري



المكونات

1. 2 ملعقة كبيرة زيت الزيتون
2. 20-24 جمبري متوسط الحجم (حوالي 2/1 رطل) مقشر ومنزوع الأوردة وجاف
3. 2 ملعقة كبيرة زبدة مملحة أو غير مملحة
4. 1/2 كوب بصل مفروم فرما ناعما
5. 2 فص ثوم كبير مفروم فرما ناعما
6. 1/4 ملعقة صغيرة رقائق الفلفل الأحمر
7. 1 ملعقة كبيرة دقيق
8. 1 أونصة علبة مرق دجاج
9. 1/2 كوب كريمة ثقيلة
10. 1/4 كوب حليب يشير إلى الملاحظات
11. 1 ملعقة صغيرة توابل
12. 1/4 كوب بارميزان مبشور
13. 2 حفنة سبانخ صغيرة مفرومة أو كاملة
14. 1/2 ملعقة صغيرة ملح
15. 1/4 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل

شوربة كريم جمبري

تعليمات

1. يضاف زيت الزيتون إلى مقلاة متوسطة الحجم ويوضع على نار عالية. عندما تكون ساخنة ، ضع الروبيان في طبقة واحدة ، واطهيه لمدة دقيقة واحدة (دون إزعاج) ، واقبله واطهيه لمدة 30 ثانية إضافية أو طهيه. انقل الروبيان إلى طبق وأعد المقلاة إلى الحرارة ، وقلل الحرارة إلى متوسطة.
2. أضف الزبدة. بمجرد أن يذوب ، يضاف البصل والثوم ورقائق الفلفل الأحمر. يطهى لمدة 1-2 دقائق حتى يصبح شفافا. يضاف الدقيق ويقلل لمدة 30 ثانية تقريبا ، حتى تختفي رائحة الدقيق النيئة.
3. أضف المكونات المتبقية (يمكن للمرء أن يخزن ، 2/1 كوب كريمة ثقيلة ، 4/1 كوب حليب ، ملعقة صغيرة من التوابل الإيطالية ، 4/1 كوب جبنة بارميزان ، حفتان من السبانخ والملح والفلفل). زيادة الحرارة إلى عالية ، واتركها تغلي وتطهى لمدة 2 دقيقة حتى تذبل السبانخ. ترفع الحرارة ، وتحرك في الروبيان مع أي عصائر متراكمة.
4. قدم أفضل حساء الروبيان ساخنا مع خبز مقشر ، إذا رغبت في ذلك.