

Томатний суп

Улюблений усіма нами ще з дитячих спогадів томатний суп.

У кого він із рисом, у кого зі щипаним тістом, у кого “затірка”...

Ось німецький варіант рецепту одного із найпопулярніших супів світу. Незвично, бо з беконом, та смак вражає. Рекомендую спробувати для простого сімейного обіду чи вечері.

Суп із томатів можна готувати в будь-який час року з різними продуктами, а їх рецептів – безліч.

Об'єднує велике розмаїття томатних супів той факт, що їх основою незмінно виступають помідори: консервовані або свіжі, у вигляді томатного соку або пасти – все залежить від сезону. Такі супи можуть бути як традиційними гарячими, так і холодними, як вегетаріанськими, так і з додаванням м'яса.

Томатний суп дуже популярна в Сполучених Штатах і асоціюється з Campbell Soup (консервований). У Великобританії томатний суп Heinz є одним з найбільш популярних супів, також помідорова зупка є улюбленою у поляків, а у іспанців його їдять холодним – гаспачо.

За різними рецептами томатний суп приправляють різноманітними травами, подають його зі сметаною, крекерами, грінками, сиром.

Американський композитор Роберт Ешлі написав «Імперію», частину своєї опери «Аталанта», надихаючись томатним супом.

-
- 1 кг помідорів
 - 2 середні цибулини
 - 50 гр бекону
 - 2 столові ложки вершкового масла
 - 4 чайні ложки борошна
 - 2-4 столові ложки томатного пюре
 - 500 мл м'ясного бульйону
 - сіль

- цукор
- свіжозмелений перець
- паприка
- посічені листки базиліку
- посічений тим'ян
- соус табаско
- 150 гр свіжих вершків

Покласти помідори на короткий час у кип'яток, одразу вийняти та обдати їх холодною водою, зняти з них шкірку. Розрізати помідори на четвертинки і вийняти з них насіння, зберігаючи його та увесь сік.

Почистити та дрібно посікти цибулю, теж нарізати кубиками бекон. У середній каструлі розтопити вершкове масло додати цибулю і бекон та на малому вогні тушувати до м'якості цибулі.

Додати порізані помідори та переціджений через сито сік, який зберігся при чищенні помідорів від насіння, готувати 5-10 хв.

У помідорах міститься потужний антиоксидант лікопін, концентрація якого при не надто тривалій термічній обробці збільшується.

Розчинити у томатному пюре борошно, доливаючи холодного бульйону. Усе додати до каструлі із помідорами, довести до кипіння та готувати 5-10 хв.

За допомогою картоплек'ялки, подавити помідори. Приправити за смаком суп сіллю, перцем, цукром, паприкою, базиліком, тим'яном і соусом табаско. Додати вершки, добре розмішати та нагріти. За бажанням можна додати лимонного соку.









