



## Чаудер с морепродуктами



### Ингредиенты

◦ Кукуруза сладкая в зернах	1 банка (340г)
◦ Бекон	4 ломтика
◦ Тимьян	3 веточки
◦ Крекеры	1 горсть
◦ Креветки	200 г
◦ Сливки 10%	150 мл
◦ Картофель	250 г
◦ Филе пикши	300 г
◦ Лук зеленый	1 пучок
◦ Лавровый лист	2 шт.
◦ Бульон куриный	1 л
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Соль морская и перец	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



4 порции



132 ккал

1. Бекон тонко нарежьте и выложите в кастрюлю с толстым дном, налейте масла, поставьте на огонь. Жарьте до золотистого цвета.
2. Добавьте тонко нарезанный зеленый лук; картофель, нарезанный небольшими кусочками. Туда же положите кукурузу, пикши, лавровый лист и листья тимьяна.
3. Все ингредиенты залейте горячим бульоном, закройте крышкой и готовьте 15 минут.
4. Влейте сливки, добавьте креветки, варите на медленном огне еще немного. Посолите, поперчите.
5. Подавайте в глубоких мисках, посыпав крекерами.



### Совет

Вместо копченой пикши можно использовать другую рыбу, например треску.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>