



## Крем-суп из белой фасоли с мидиями



### Ингредиенты

◦ Белая фасоль	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Тимьян	2 веточки
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Петрушка	1 веточка
◦ Сливки 30%	80 мл
◦ Лук-шалот	2 шт.
◦ Картофель	1 шт.
◦ Сельдерея	1 стебель
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Бульон овощной	800 мл
◦ Масло сливочное	40 г
◦ Вино белое сухое	40 мл
◦ Лук-порей (белая часть)	1/3 шт.
◦ Масло оливковое extra virgin	5 ст. л.
◦ Мидии (очищенные, натуральные)	100 г

### Способ приготовления:



45 мин



4 порции



115 ккал

1. В кастрюле раскалите оливковое масло с добавлением листьев тимьяна. Затем добавьте все овощи, нарезанные мелкими кубиками, и готовьте, помешивая, 7-8 минут.<br>
2. Добавьте фасоль и бульон. Доведите суп до кипения и проварите на сильном огне 20-22 минуты.<br>
3. В сковороде раскалите сливочное масло и быстро обжарите мидии со всех сторон. Влейте, вино, добавьте тимьян и выпарите кислый аромат. Снять с огня, добавить петрушку и специи по вкусу.<br>
4. Разлейте готовый суп по тарелкам, сверху выложите горячие мидии и украсьте оставшимся в сковороде соусом.



---

## Совет

Оставшийся суп-пюре можно хранить в холодильнике до 4 дней или в морозильной камере - до 1 месяца.

---

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