



## Chowder z krewetek i kukurydzy

15 stycznia 2011

Moje ulubione prezenty to torebki, biżuteria i książki kucharskie. Kto kupi mi jedną z tych rzeczy może być pewny, że będę zadowolona. Idąc tym utartym tropem dostałam od męża książkę „Jamie Oliver. Każdy może gotować“, z której pochodzi przepis na chowder z krewetek i kukurydzy. Od dwóch lat mamy w planach ugotowanie clam chowderu (w naszym przypadku z sercówek z puszki i soku z mały, które czekają w lodówce), na razie jednak zaczęłam od chowderu z bardziej popularnych u nas krewetek. Przepis Jamiego został minimalnie dopasowany do dostępnego asortymentu.

### Składniki (na 5 porcji):

- 1 por
- 500 g ziemniaków
- 1 litr bulionu
- 6 plastrów boczku
- 250 g kukurydzy z puszki
- 250 g krewetek, mogą być mrożone
- 125 ml śmietany kremówki
- 1 papryczka chili
- krakersy
- oliwa z oliwek, olej, sól

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od pokrojenia pora w drobne plasterki. Na koniec i tak będziemy go miksować, więc nie musi być idealny.
2. Ziemniaki obieramy i kroimy w drobną kostkę.
3. Kroimy plastry boczku, bez skóry, w słupki. Na patelni lub w garnku o grubym dnie rozgrzewamy olej i przesmażamy boczek tak długo, aż stanie się brązowy.
4. Wyjmujemy z garnka boczek i na wytopionym tłuszczu smażymy pora i ziemniaki, około 5 minut, mieszając.
5. Dodajemy kukurydzę z puszki (bez zalewy) i krewetki. Zalewamy bulionem i gotujemy 10 minut.
6. Dodajemy śmietankę, doprowadzamy chowder do wrzenia i doprawiamy solą.
7. Zdejmujemy z ognia i miksujemy ręcznym mikserem. Konsystencja nie musi być całkiem gładka. Zupę podajemy z krakersami posypaną wysmażonym boczkiem.