

EESSÕNA

Legend, et puljongi valmistamine nõuab liiga palju aega, on laialt levinud. Kuna see pealiskaudne arvamus püsib, on meie esmane kohustus teid eksiarvamusest vabastada, selgitades, kui kergesti saab see töö tehtud, isegi siis, kui te pole kodune, vaid karjäärinaine. Asugem siis asja juurde ning valmistagem hulk kõhtu täitvaid, toitvaid suppe, et leevendada perekonna kõige suurem nälg, enne kui lauale ilmub pearoog.

Osa käesoleva raamatu suppe on mõeldud eralisteks sündmusteks ning nõuavad veidi rohkem vaeva, samas teisi saab valmistada kiiresti ja hõlpsalt.

Pea meeles

Kui just teisiti pole öeldud, tähendavad "munad" kõigis retseptides tavalisi kanamune, "jahu" – nisujahu, "õli" – puhast oliiviõli, "äädikas" – veiniäädikat, "sool" – kas peensoola või Inglise meresoola, "pipar" – purustatud musta terापipart. Piim olgu parim, mida supikeetmiseks muretseda saad. "Searasv" tähendab too-rest, soolamata seekamara rasva.

“Lehttaigen” tähendab ostetud lehttaignat. Parim riivitud kõva juust on parmesan ning kui nõutakse “sulavat” juustu, on parim valik Emmental. “Õlu” tähendab tavalist õlut, “*ale*-õlu” on pinnakäärimisel saadud hele, klaar ja teravamaitseline kollane õlu ning “odav vein” sõna otseses mõttes odavaim vein, mida toiduvalmistamisel kasutada.

Kui viidatakse “vahustatud koorele” või “vahukoorele”, võid valida 35-protsendise või 38-protsendise rasvasisaldusega koore vahel.

Sõna “kartulijahu” all peetakse silmas kartulitärklist.

SISUKORD

Eessõna	3
Supid põhiroana	5
Köögiviljasupid	19
<i>Potages et Purées</i>	35
<i>Veloutés</i>	59
Külmad supid	67
Liha- ja linnulihasupid	85
Hiiina ja Jaapani supid	101
Kalasupid	121
Selged supid	141
Suppe laiast maailmast	179
<i>Les crèmes</i>	203
Puuviljasupid	227
Õlle- ja veinisupid	237
Liigitamata supid	243
Saumikseri või köögikombainiga valmistatavad supid	253