

# Chowder



- előkészület: 5 perc
- főzés: 20 perc

## hozzávalók 4 főre

- 350 g rákhús (lehet fagyasztott is)
- 300 g kukorica
- 2 szem burgonya
- 1 piros húsú paprika
- 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 piros chilipaprika vagy 1 tk chilipor
- 5,5 dl tej
- 5,5 dl halalaplé (vagy ugyanennyi víz és 6 ek halszószt)
- só
- bors
- 1 babérlevél
- 2 ek friss petrezselyem

## elkészítés

1. Olajon üvegesre pirítjuk a hagymát, a fokhagymát és a chilit 4 percig.
2. A burgonyát, a kukorica felét, a paprikát és a babérlevelet belekeverjük, majd az alaplével felöntjük, és felforraljuk. A hőfokot csökkentjük, és lassú tűzön addig főzzük, amíg a burgonya meg nem puhul, kb. 5 percig.
3. A levest félig pépesítjük botmixerrel, épp annyira, hogy bőven maradjon még rágnivaló benne, de azért kicsit sűrűbb legyen.
4. Hozzáadjuk a tejet, a rákhúst, a maradék kukoricát, és ismét felforraljuk 2-3 percig, majd sózzuk, borsozzuk.
5. Friss petrezselyemmel meghintve tálaljuk.