**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | NORWEGIĘ**

63 tys. km linii brzegowej, długie zimy, krótkie lata oraz lasy, które porastają jedną trzecią powierzchni Norwegii sprawiają, że podstawą tradycyjnej kuchni tego kraju są takie techniki konserwacji żywności, jak m.in solenie, wędzenie, suszenie i fermentacja. Dzięki tym sposobom świeże produkty mogą przetrwać dłużej. Chowder z wędzonego dorsza, w którym znajdziemy także świeże ryby i skorupiaki, to dowód na to, jakie bogactwo ryb i owoców morza znajdziemy w Norwegii.

**Chowder z wędzonego dorsza** ze świeżego dorsza, małży i przegrzebków

Liczba porcji: 4-5

50 g bekonu, pociętego w plastry

2 łyżki mąki

2 pory - pokrojone w plasterki o grubości 1 cm

4 szalotki - pocięte w paseczki

3 łodygi selera naciowego - drobno pokrojone w kostkę

1 żółty ziemniak Yukon Gold - obrany i pocięty w drobną kostkę

100 ml wywaru z małży\*

2,5 l wywaru z ryby

120 ml śmietany 30%

250 g filetu z dorsza - pokrojonego w grubą kostkę

250 g wędzonego dorsza - pokrojonego w grubą kostkę

6 przegrzebków – pokrojonych w grubą kostkę

18 małży - wyszorowanych szczotką i wypłukanych

miąższ i sok z 1 cytryny

1 łyżka świeżego koperku

1 łyżka liści selera

1 łyżka stołowa natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

krakersy ostrygowe - do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W dużym garnku podsmaż na chrupiąco plastry bekonu.
2. Łyżką cedzakową wyjmij usmażony bekon, ale zostaw w garnku wytopiony tłuszcz.
3. Przez 2-3 minuty duś szalotki, pory i seler w tłuszczu wytopionym z bekonu, aż zmiękną.
4. Dodaj mąkę i wymieszaj, aż otrzymasz gładką zasmażkę.
5. Dodaj wywar z małży i bulion rybny. Zagotuj.
6. Dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki.
7. Dodaj małże, zmniejsz ogień i przykryj pokrywką.
8. Gotuj małże pod przykryciem, aż się otworzą.
9. Dodaj kawałki świeżego i wędzonego dorsza, przegrzebki i gotuj chwilę pod przykryciem. Uważaj, żeby nie przegotować owoców morza.
10. Dodaj śmietanę 30%.
11. Dopraw solą, pieprzem, otartą skórką i sokiem z cytryny.
12. W niewielkiej miseczce wymieszaj koperek, liście selera i natkę pietruszki. Dodaj szczyptę soli. Świeża mieszanka ziół jest gotowa.
13. Gotowy i pełen smaków morza *chowder* przelej do miseczek, przybierz mieszanką świeżych ziół. Podawaj z krakersami ostrygowymi.

\*wywar z małży można zastąpić wywarem z ryby lub wodą