CONSOMME ROYALE

https://acunn.com

2 soğan
3 diş sarımsak
1/2 baş rezene kökü
1/4 demet maydanoz
1/4 demet tarhun otu
1/4 demet fesleğen
3 yumurta
Tuz
Karabiber
1/2 bardak krema
1/2 bardak süt
2 yumurta
4 yumurta sarısı
Muskat cevizi
1/4 çay kaşığı tuz

Soğan, rezene ve sarımsaklarimizi tencere de terletiyoruz . Blender da bütün domates çeşitlerimizi bir arada çekiyoruz. Tenceremize ekliyoruz. Dolapta soguttugumuz yumurta beyazlarimizi hafif kabartıp tenceremize onunda ekliyoruz ve pişmeye birakiyoruz. Elimizdeki kalan yumurta sarısı ile krema, süt, bütün yumurta ve muskat cevizini çırpıyoruz,süzup tencerede 60 dereceye kadar çıkartıyoruz .
Elde ettiğimiz krema karışımını pişirme kaplarına paylaştırıp yerlestirecegimiz zemine kaynar su ilave ediyoruz. 150 °C de 35 dk pişiriyoruz.
Pişen consommemizi karıştırmadan ortasına ufak bir delik açarak içindeki elde ettiğimiz domates suyunu suzgecden ve tülbentten süzüyoruz. Pişen krema custard ve elde ettiğimiz consommeyi kasede servis edebilirsiniz.