



Um Hind's seafood with cream and coriander



5x



Cooking Time 10 mins



Preparation Time 20 mins

- 6 Kiri square portions
- 350g cleaned lobster
- 350g seafood mix
- 1 egg
- 1 1/2 cup of crème fraîche
- 1 tablespoon flour
- 1/4 cup of fennel (chopped)
- 1 onion (finely chopped)
- 4 garlic cloves (chopped)
- 2 cups of mixed mushrooms (chopped)
- 1 tablespoon butter
- 1/4 cup of white vinegar
- A dash of white pepper



1 Fry the onion, garlic and mushrooms in butter until golden.



2 Sprinkle flour while stirring continuously then add white vinegar.



3 Add the lobster and seafood. Let them cook well.



4 Meanwhile, mix the cream with the Kiri squares and the egg using a blender.



5 Add the white pepper and fennel and mix again.



6 Pour the sauce on the lobster and seafood. Cook for 10 minutes and serve.

Chef's tip: You may prepare this recipe with chicken instead of lobster.





شوربة المأكولات البحرية مع الكريمة والكزبرة من أم هند

مدة التحضير 20 دقيقة 

مدة الطهو 10 دقائق 

5 أشخاص 

- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ¼ كوب من الخل الأبيض
- رشّة فلفل أبيض

- ملعقة كبيرة من الطحين
- ¼ كوب من الشمر المفروم
- بصلة مفرومة فرماً ناعماً
- 4 فصوص ثوم مفرومة
- كوبان من الفطر المشكل المفروم

- 6 مربعات كيري
- 350 غ من الروبيان المنظف
- 350 غ من ثمار البحر
- بيضة
- 1 ½ كوب من الكريمة الطازجة



4 في هذا الوقت تخلط الكريمة مع مربعات جبنة كيري والبيضة في الخلط.



3 يُضاف الروبيان وثمار البحر ويُقلّى جيداً.



2 يُرشّ الطحين مع التحريك المستمر ثم الخل الأبيض.



1 يُقلّى البصل والثوم والفطر بالزبدة حتى يُصبح ذهبي اللون.



6 تُسكب الصلصة فوق الروبيان وثمار البحر ويُطهى المزيج لمدة 10 دقائق ويُقدّم.



5 يُضاف الفلفل الأبيض والشمر وتخلط الكريمة مجدداً.

نصيحة الشيف: يمكن تحضير هذه الوصفة بالدجاج بدلاً من الروبيان.