



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Krémes sütőtök-répa leves pirított tökmaggal

Alapadatok

Adag: 6 fő

Elkészítési idő: kb. 40 perc

előkészítés: 10 perc

főzés: 30 perc

Nehézségi fok: könnyű

(klasszikus krémleves, nagy mennyiségben is jól reprodukálható)

Hozzávalók

- 500 g sütőtök, felkockázva
- 300 g sárgarépa, karikázva
- 1 közepes hagyma, apróra vágva
- 2 gerezd fokhagyma
- 800 ml zöldségalaplé
- 200 ml kókusztej
- 2 ek olívaolaj
- Só, bors, szerecsendió
- Pirított tökmag tálaláshoz

Elkészítés:

1. Egy nagy lábosban dinszteld meg a hagymát és fokhagymát olívaolajon.
2. Add hozzá a sütőtököt és sárgarépát, majd öntsd fel az alaplével. Főzd puhára (kb. 20 perc).
3. Turmixold simára, keverd hozzá a kókusztejet, ízesítsd sóval, borssal és egy csipet szerecsendióval.
4. Tálaláskor szórd meg pirított tökmaggal.