



Flag- gasztro magazin: Karfiol krémleves

2011 január 20. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Karfiol, zöldségek, provanszi fűszerek és egy melengető finom leves. Semmi mesterséges sűrítőanyag, a burgonyakeményítő mindent elrendez. Ha tehetjük az alaplevet készítsük el egy nappal előbb, másnap csak az összeforrálás és turmixolás marad.

Hozzávalók, 6 személyre:

1 fej karfiol

1-1 szál sárga és fehér répa

2 közepes burgonya

1 vöröshagyma

2-3 gerezd fokhagyma

1-1,5 dl száraz fehér bor

2-3 tk provanszi fűszerkeverék

1 tk szárított medvehagyma

2 dl fűz? tejszín

2 ek tejföl

só, bors, olíva olaj



Előkészítem a zöldségeket. A hagymát félfűre vágom, a répákat kis kockákra, a burgonyát félbe és vékony szeletekre. A karfiolt szétszedem és alaposan lemosom. Kevés olajon megfonnyasztom a hagymát, majd lepirítom a répákat és a krumplit. Ráöntöm a bort és addig forralom, míg elfű róla a bor. Sózom borsozom, és bele vagdosom a karfiolt. Lepirítom a karfiolt is, majd felöntöm annyi vízzel, hogy ellepje, és puhára fűzöm. Kóstolok és ha kell még ízesítem, és bele teszem a fűszerkeveréket. Eddig az alaplé, ezt kihűtöttem.

Másnap felforraltam, és belekevertem a tejfölt és a tejszínt. Amikor felforrt, bele tettem a medvehagymát és merűl?mixerrel turmixoltam. Aki nem szereti ha egy kicsit darabos, nyugodtan szűrje át, de így rusztikusan is nagyon finom.

Fűstölt tarja chips:

2-3 szelet jó minűségű fűtt, fűstölt tarját csíkokra vágunk, és sűtűpapíron 170 c-on, 15-20 perc alatt a sűtűben megsűtűjük. Arra figyeljűnk hogy ne szárítsuk ki, csak ropogós legyen. Kiváló levesbetét krémlevesekbe.

Szerzű: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló