

Sütőtökrémleves kókuszforgáccsal és balzsamecettel

Hozzávalók:

- 1 kg sonkatök
- 10 dkg teavaj
- 5 dkg kókuszforgács
- 3 dl tejszín
- 1 narancs reszelt héja
- őrölt fehér bors
- őrölt szerecsendió
- só
- akácméz
- balzsamecetpaszta

Elkészítése:

A kockára vágott sonkatököt ledinszteljük a felmelegített teavajon. Ízesítjük, fűszerezzük, a frissen reszelt narancshéjjal megszórjuk.

Hideg vízzel felengedjük.

Amíg fő, a kókuszforgácsot külön serpenyőben lepirítjuk.

A levest készre főzzük, majd botmixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a tejszínt és az akácmézet.

Tálaláskor a levest megszórjuk kókuszforgáccsal és lecsorgatjuk balzsamecetpasztával.

Séfünk tippje: Pirított tökmagot, reszelt parmezánt, vagy sült húsos szalonnakockát is kínálhatunk hozzá.