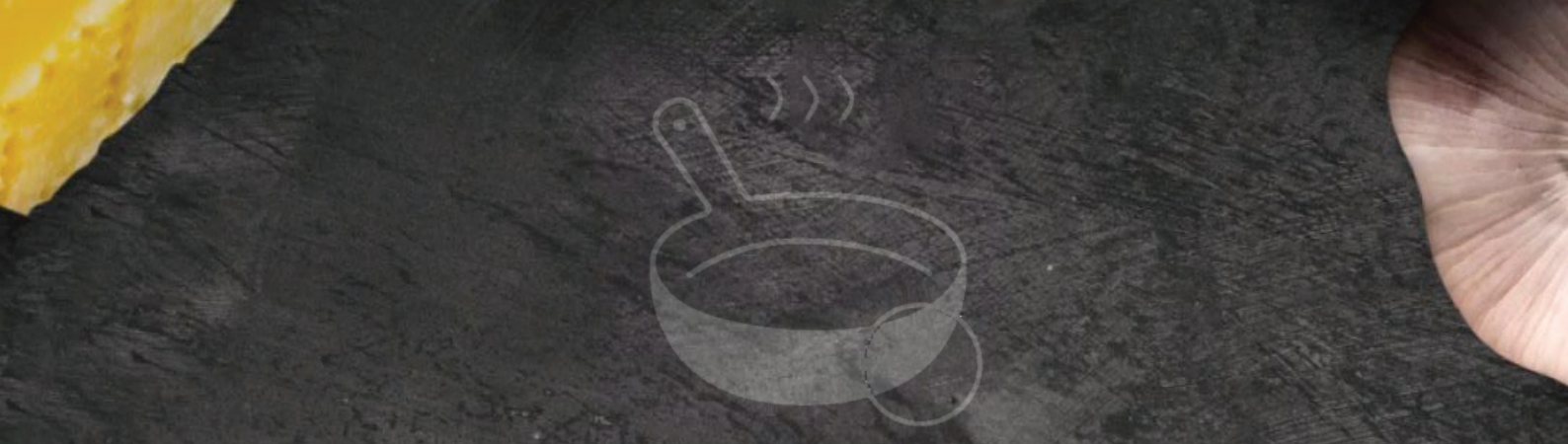




A ZEPTER BEMUTATJA

ZEST
by zepter®

ÍZELÍTŐ

BÍRÓ BOTOND BOLDIZSÁR
RECEPTJEI





Recept: Brokkolikrémleves cheddar sajttal, rozszopogóssal és sonka chipsszel

Egy kellemes előétellel kezdenéd az őszi menüt? A krémes brokkoli, az olvadós cheddar, a ropogós rozskenyér és a sonka chips meglepő harmóniával vezeti fel a szezonális fogásokat. Próbáld ki receptünket, nézd meg Ízelítő videónkat Biró Botond Boldizsárral, és tudd meg, mitől lesz igazán selymes a krémlevesed!

Hozzávalók (4 adag):

A brokkolikrémleveshez

- 600 g brokkoli
- 1 közepes vöröshagyma
- 1 evőkanál olívaolaj
- 30 g vaj
- 700 ml zöldségalaplé
- 150 ml főzőtejszín
- 80 g reszelt cheddar sajt
- 20 g hideg vaj a befejezéshez
- só
- fehér bors

A cheddar sajtos rozsropogóshoz

- 4 szelet kovászos rozskenyér
- 60–80 g cheddar sajt, vékony szeletekre vágva
- 15 g vaj
- egy csipet só

A sonka chipshez

- 4–8 vékony szelet sonka

Elkészítése:

Brokkolikrémleves

A vöröshagymát megtisztítjuk és apróra vágjuk. Nem szükséges tökéletesen finomra kockázni, hiszen a leves végül teljesen krémesre turmixoljuk.

Egy lábasban felhevítjük az olívaolajat, majd hozzáadjuk a vajat. A sorrend fontos: az olaj segít abban, hogy a vaj ne égjen meg. Beletesszük a hagymát, és közepes hőfokon üvegesre pároljuk.

Közben a brokkolit rózsáira szedjük. Amikor a hagyma megpuhult, hozzáadjuk a brokkolit, majd felöntjük a zöldségalaplével. Lefedjük, és addig főzzük, amíg a brokkoli teljesen megpuhul.

Hozzáöntjük a tejszínt, majd amikor minden alapanyag megpuhult, az egészet botmixerrel simára és selymesre turmixoljuk.

Belekeverjük a reszelt cheddar sajtot, majd a végén hozzáadjuk a hideg vajat is. Ettől a leve még krémesebb, fényesebb és selymesebb lesz. Ha szükséges, sóval és kevés fehér borssal ízesítjük.

Tipp: A leves akkor lesz igazán selymes, ha a végén kerül bele a **hideg** vaj. A forró levesben gyorsan elolvad, és gyönyörű, fényes állagot ad neki.

Cheddar sajtos rozszropogós

Egy serpenyőben felhevítjük a vaját. Beletesszük a rozskenyérszeleteket, és az egyik oldalukat ropogósra pirítjuk. Enyhén megsózzuk, majd megfordítjuk.

A kenyér tetejére helyezzük a vékony cheddar sajtszeleteket. A hőfokot visszavesszük, és lefedjük a serpenyőt, hogy a sajt szépen ráolvadjon a kenyérre.

Sonka chips

A vékony sonkaszeleteket száraz, forró serpenyőben mindkét oldalukon ropogósra sütjük. Ha elkészültek, papírtörlőre tesszük őket.

Tálalás

A forró brokkolikrémlevest a tányérokba merjük. Mellé vagy a tetejére kerül a cheddar sajtos rozszropogós, végül néhány darab ropogós sonkacsipszet is adunk hozzá.

Tipp: A leves tálalásakor ha merítés után finoman belemártatjuk a merítőkanál alját az edényben maradt levesbe, akkor a kanál tálaláskor nem fog csöpögni.

Nézd meg, hogyan készíti el a fogást

Biró Botond Boldizsár parfürmséf, a Béterv lakásétterem ötletgazdája
a YouTube Csatornánkon!

