



KELBIMBÓ KRÉMLEVES

HOZZÁVALÓK

- 350 g kelbimbó
- 1 fej hagyma, félbevágva
- 1 gerezd fokhagyma
- 30 g olívaolaj
- 250 g burgonya, darabolva
- 700 g víz
- 2 db csirkehúsos leveskocka
- 50 g bacon kocka
- 150 g tejszín
- ¼ tk só
- 2 csipet bors
- 2 csipet szerecsendió

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegyen 250 g kelbimbót a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/5-ös fokozaton**, majd tegye félre.
2. Tegye a hagymát, a fokhagymát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
3. Adja hozzá az olajat, és dinsztelje **2p/120°C/1-es fokozaton**.
4. Adja hozzá a burgonyát, és **aprítsa 2mp/5-ös fokozaton**.
5. Adja hozzá a vizet, a leveskockát, és főzze **18p/100°C/1-es fokozaton**. Közben pirítsa ropogósra a kockázott bacont egy serpenyőben, majd adja hozzá a leveleire szedett 100 g kelbimbót, és párolja 1-2 percig a baconnel.
6. Adja a leveshez az aprított kelbimbót, a tejszínt, a sót, a borsot, a szerecsendiót, és főzze **5p/100°C/2-es fokozaton**, majd a sebességet fokozatosan emelve turmixolja **40mp/6-10-es fokozaton**.
7. Öntse a levest tálakba, díszítse a pirított bacon és kelbimbólevél keverékkel, és tálalja azonnal.



Elkészítés

20 perc



Teljes idő

45 perc



Nehézségi fok

könnyű



Adag

4 adag