



Fűszeres sütőtökrémleves cheddar sajtos pirítóssal és sült gesztenyével

Adag: **8 fő**

Szükséges eszközök:

- tepsz
- főzőedény
- botmixer vagy turmixgép

Hozzávalók:

- Sütőtök: 3 db
- Vöröshagyma: 1 kg
- Fokhagyma: 6–9 gerezd
- Zöldség alaplé: kb. 1,5 liter
- Kókusztej: 6 dl
- Narancslé: 1 liter
(frissen facsart vagy jó minőségű)
- Ötfűszer-keverék: 3 kávéskanál
- Őrölt fahéj: 3 kávéskanál
- Cukor, só, bors: ízlés szerint
- Toast kenyér: 6 szelet
- Cheddar sajt: 6 szelet (vagy reszelt cheddar)
- Sült gesztenye (tasakos): 2 csomag
- Olívaolaj: kevés a locsoláshoz és a kenyér kenéséhez

Desire Matte Charcoal turmixgép



Desire Matte Charcoal 3 in 1 botmixer

Russell Hobbs 27121-56

Russell Hobbs 27141-56

Elkészítés:

1. A zöldségek előkészítése és sütése:

A sütőtököket vágd hosszában félbe, majd egy kanállal kapard ki a magházat. A tökök belsejét szórd meg egy kevés cukorral, fahéjjal és az ötfűszer-keverékkel. A megtisztított vöröshagymákat és a fokhagymagerezdeket helyezd a félbevágott tökök üregébe. A felturbózott tököket fordítsd héjával felfelé egy sütőpapírral bélelt tepsire, majd 160–180 °C-ra előmelegített sütőben süsd addig, amíg teljesen meg nem puhulnak és finoman meg nem karamellizálódnak.

2. A leves alapjának összeállítása:

Miután a tök megsült és kissé lehűlt, egy kanál segítségével kapard ki a puha húst a héjából, majd a megsült hagymákkal és fokhagymákkal együtt tedd egy mély főzőedénybe.

3. Főzés és ízesítés:

Öntsd fel a zöldség alaplével, a kókusztejjel és a narancslével. Szórd bele a fennmaradó fűszereket (fahéj, ötfűszer-keverék, só, bors), majd forrald fel a levest, és gyöngyözve főzd néhány percre, hogy az ízek összeérjenek.

4. Pürésítés:

Húzd le az edényt a tűzről, és botmixerrel vagy turmixgépbe öntve turmixold teljesen selymes, bársonyos textúrájú krémlevessé. Ha szükséges, korrigáld a fűszerezést vagy az állagát még egy kevés alaplével.

5. A cheddar sajtos pirítás elkészítése:

A toast kenyérszeletek külső oldalát vékonyan kend meg olívaolajjal. Két szelet kenyér közé tegyél cheddar sajtot, majd kenyérpirítóba, szendvicssütőbe, serpenyőbe vagy a sütőben süsd aranybarnára és ropogósra, amíg a sajt belseje szépen megolvad.

6. Tálalás:

A meleg krémlevest szedd mélytányérokba, szórj a tetejére a morzsolt sült gesztenyéből, és kínáld mellé a forró, olvasztott cheddar sajtos pirítóst.