Овощной суп

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	25 Mins
Порции	4
прибор	CombairSteamer V2000 с 2021 года

с жареными корнеплодами

Корнеплоды

600 г корнеплодов (например, красной свеклы, моркови, сельдерея или топинамбура)

2 лука-шалота

Суп

800 мл воды

100 г сливочного масла

100 г крем-фреш

100 мл сливок

1 ст. л. соли

немного перца

немного сока лимона

Украшение

несколько съедобных цветков

немного черного кунжута

немного оливкового масла

Корнеплоды

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением.

Подготовить овощи и нарезать кусочками величиной примерно 2 см. Лук-шалот очистить и разрезать на 4 части.

Все вместе выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, и запекать на среднем уровне 25 минут.

Суп

В сковороде довести до кипения все ингредиенты, предварительно посолив их, и приправить перцем и лимонным соком. Добавить корнеплоды и истолочь до консистенции супа-пюре.

Украшение

Налить суп в глубокие тарелки и украсить съедобными цветками, черным кунжутом или оливковым маслом.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air + steaming 230 °C в течение 25 Mins

Советы

При желании корнеплоды можно заменить тыквой.

Аксессуары

Противень

Погружной блендер

Дополнительная информация

Составлен	26.01.2022