



# Тыквенный суп

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 35 Mins  
приготовления  
Порции 4  
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021  
года

Крем-суп из тыквы с запеченной тыквой и карри — согревающий, ароматный и с легкой остротой. Сухарики с карри добавляют хрустящую нотку и являются идеальным способом использовать оставшийся хлеб.

## Запекание тыквы

800 г тыквы (например, мускатной), кубиками пригл. 3 см

1 красный лук, большими кусками

1 красный горький перец, без сердцевины

2 зубчика чеснока

2 ч. л. Карри

1 ч. л. соли

100 г Хлеб, маленькими кубиками

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. Карри

## Тыквенный суп

800 мл овощного бульона

200 мл сливок

соли

перца

2 ст. л. масла семян тыквы  
или оливкового масла





## Запекание тыквы

---

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением. Выложить кубики тыквы, лук, горький перец и чеснок на противень, застеленный бумагой для выпечки, приправить карри и солью. Поставить противень в предварительно разогретую камеру и готовить прибл. 25 минут. Смешать хлеб с оливковым маслом и карри, выложить на противень рядом с овощами и продолжать запекать прибл. 10 минут.

**Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air + steaming**

**Put the food in**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 25 Mins**

**Add ingredients**

**Hot air + steaming 230 °C в течение 10 Mins**

## Тыквенный суп

---

Положить в кастрюлю запеченную тыкву, лук, горький перец и чеснок, добавить бульон и сливки и довести до кипения. Сделать из супа пюре, приправить солью и перцем. Подавать суп, разложив сверху сухарики и сбрызнув маслом.

## Аксессуары

---

Противень

