



Soğuk kabak çorbası

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Pişirme süresi	20 Dak.
Porsiyon	6
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Kabak çorbası

500 g Kabak

1 Soğan

1 Diş sarımsak

Kabakları parçalar halinde kesin. Soğanı soyun ve halkalar halinde doğrayın. Bir diş sarımsağı ezin.

Sebzeyi soğan ve sarımsakla karıştırın. Sebzeyi fırın tepsisine koyun.

Fırın tepsisini ısıtılmamış fırına koyun. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 100 20 Dak. °C

Haşlanmış sebzeleri püre haline getirin.

400 ml Sebze suyu

90 g Taze krema

1 Çor. k. Sirke, Şeri veya beyaz şarap sirkesi

Tuz

Karabiber

Et suyu, taze krema ve sirkeyi püre haline getirilmiş sebzeye ekleyin ve karıştırın. Son olarak tuz ve karabiber ile tatlandırın ve yaklaşık 1 saat soğumaya bırakın.

Her çorba kasesine bir buz küpü koyun. Soğuk kabak çorbasını karıştırın ve fincanlara dağıtın. Hazırladığınız ekmek küpleri ile süsleyin ve hemen servis edin.

Krutonlar

2 dilimi Tost ekmeği

1 Diş sarımsak

az Zeytinyağı

Tost ekmeğini küçük küpler haline getirin. Bir diş sarımsak ezin ve tost ekmeği ile karıştırın.

Bir tavada zeytinyağı ısıtın ve ekmek küplerini karıştırarak kavurun ve kenara alın.





Aksesuar

paslanmaz elik tepsi

Püre ubuęu veya el blenderi

6 orba kasesi

6 buz küpü

Ek bilgi

Oluřturulma tarihi 11.12.2019

