Овочевий суп

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час готування	25 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

зі смаженими коренеплодами

Коренеплоди

600 г коренеплодів
(наприклад, буряку, моркви,
селери або топінамбура)

2 цибуля-шалот

Суп

800 мл води

100 г масла

100 г сметани

100 мл вершків

1 ст. л. солі

трохи перцю

трохи лимонного соку

Прикрашання

декілька їстівних квітів

трохи чорного кунжуту

трохи оливкової олії

Коренеплоди

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + парою.

Підготуйте овочі та наріжте шматочками розміром приблизно 2 см. Очистіть цибулю-шалот від лушпиння та розріжте на чотири частини.

Викладіть разом на застелене папером для випікання деко і смажте на середньому рівні впродовж 25 хвилин.

Суп

Доведіть всі інгредієнти разом з сіллю до кипіння на сковороді і приправте перцем та лимонним соком. Додайте коренеплоди та добре розімніть до стану крем-супу.

Прикрашання

Розлийте суп у глибокі тарілки. Прикрасьте їстівними квітами, чорним кунжутом або оливковою олією.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 25 хв

Поради

За бажанням замість коренеплодів можна використовувати гарбуз.

Аксесуари

Деко

Заглибний блендер

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022