



# Овочевий суп

Рецепт від V-ZUG AT



|           |  |
|-----------|--|
| готування | 30 хв  |
| Час       | 15 хв  |
| готування |  |
| Порції    | 4  |
| Прилад    | CombiSteamer V6000<br>PowerSteam з 2022 року |

зі смаженими коренеплодами

## Коренеплоди

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

2 цибулі-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 + паром.

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

Викласти на загартоване скляне деко і готувати в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара протягом 15 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**

**Помістіть продукт у камеру.**

**Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 15 хв**

## Поради

---

За бажанням замість коренеплодів можна використовувати гарбуз.

## Акcesуари

---

Скляне деко, загартоване

Заглибний блендер

