



Гарбузовий суп

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	35 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Крем-суп із гарбуза із запеченим гарбузом і карі – зігріваючий, ароматний і з легкою гостротою. Сухарики з каррі забезпечують хрустку нотку і є чудовим способом використати залишки хліба.

Запікання гарбуза

800 г гарбуза (наприклад, мускатного), шматочками прибіл. 3 см

1 червона цибуля, великими шматками

1 червоний гострий перець, без серцевини

2 зубчики часнику

2 ч. л. Каррі

1 ч. л. солі

100 г Хліб, маленькими кубиками

1 ст. л. оливкової олії

1 ч. л. Каррі

Гарбузовий суп

800 мл овочевого бульйону

200 мл вершків

солі

перцю

2 ст. л. олії насіння гарбуза

або оливкової олії





Запікання гарбуза

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + паром. На деко, застелене папером для випікання, викласти нарізані кубиками гарбуз, цибулю, гострий перець та часник, приправити каррі та сіллю. Помістити деко в попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 25 хвилин. Змішати хліб з оливковою олією і каррі, викласти на деко поруч з овочами і смажити прибл. 10 хвилин.

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

Засунути страву для готування

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 25 хв

Додати інгредієнти

Гаряче повітря + зволожуюча пара 230 °C протягом 10 хв

Гарбузовий суп

Запечений гарбуз, цибулю, гострий перець та часник покласти в каструлю, додати бульйон і вершки та довести до кипіння. Зробити з супу пюре, приправити сіллю і перцем. Подавати суп, розклавши зверху сухарики і скропивши олією.

Акcesуари

Деко

