

## Hideg gyömbéres rebarbara-krémleves

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

### Allergének:



### Hozzávalók

leveshez

- 700 g rebarbara
- 25 g gyömbér
- 1.1 l víz
- cukor
- méz
- 2 dl tejszín

citrom

tálaláshoz

- 250 g tejföl
- 2 ek. porcukor
- 1 tk. vanília kivonat
- 2 marék kókuszchips



1. A megtisztított, felaprított rebarbarát felöntjük a vízzel, hozzáadjuk a reszelt gyömbért, majd feltesszük főni. Néhány perc alatt puhára főzzük a rebarbarát.
2. Az egészet alaposan összeturmixoljuk, hogy selymes állaga legyen.
3. Ekkor még melegen belekeverjük a cukrot/mézet (összesen kb. 150g, közben kóstolgassuk, hogy jó-e), valamint a tejszínt! Végül néhány csepp citromlével ízesítjük. Én át szoktam szitán passzírozni, hogy még selymesebb legyen! Tegyük a hűtőbe néhány órára.
4. A vaníliás tejfökhöz keverjük össze a tejfölt a porcukrot valamint a vanília kivonatot!
5. Tálaláskor halmozzunk a levesre egy-két kanál vaníliás tejfölt, majd szórjuk meg pirított kókuszchips-szel. Én most ribizlivel tálaltam!

 Google Play



 App Store

