

Sütőtök krémleves sült libamájjal

2	60	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

krémleves

- 1 kg hokkaido tök
- 1 l alaplé
- 40 g vaj
- 2 dl tejszín
- 1 db csillagánizs
- 30 g méz
- 2 ág kakukkfű
- őrölt fekete bors
- sópehely

libamáj

- 300 g hízott libamáj
- só
- őrölt színes bors



1. A töknek megmossuk a külsejét, négyfelé vágjuk, magházát kanállal kikaparjuk, meglocsoljuk mézzel, ízesítjük sóval, kakukkfűvel. 175°C sütőben 35-40 perc alatt puhára sütjük. Ha megsült, kanállal kikaparjuk a tök húsát.
2. Az alaplevet felforraljuk a csillagánizzsal és a friss kakukkfűvel. Kicsit redukáljuk (főzünk el a levéből, hogy a fűszeres ízek koncentráltabbak legyenek), majd átszűrjük. Hozzáteesszük a tököt és botmixerrel pépesítjük. A tejszínnel újraforraljuk, majd ízlés szerint utánízesítjük.
3. A libamájat formázzuk, szeleteljük. Forró, tapadásmentes serpenyőben mindkét oldalát elősütjük, ízesítjük sóval borssal.
4. 180°C sütőben 4-6 percig sütjük. Vigyázzunk ne süljön túl!
- T. Természetesen készíthetjük Nagydobosi vagy Kanadai sütőtökből is, de szerintem a japán Hokkaido-val a legjobb. A libamáj ízét 1-2 csepp tokaji balzsamecettel még különlegesebbé tehetjük.

 Google Play



 App Store

