

## Narancsos sárgarépa krémleves, marha hátszín carpaccio

1	80	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



### Hozzávalók

leves

- 400 g sárgarépa
- 80 g vöröshagyma
- 80 ml étolaj
- 20 g teavaj
- 150 ml tejszín
- 200 ml narancslé 100%
- 800 ml zöldség alaplé
- só
- őrölt fekete bors
- méz

marha carpaccio

- 100 g marha hátszín tisztított
- 20 ml étolaj
- só
- őrölt fekete bors
- 1 ág friss rozmaryng



1. A sárgarépát kisebb darabokra vágjuk, a zsivadékon pár percre pirítjuk (karamellizáljuk). Hozzáteesszük a finomra vágott vöröshagymát, tovább pároljuk, majd felöntjük az alaplével, ízlés szerint ízesítjük sóval, borssal, mézzel.
  2. Amikor megpuhult a répa, botmixerrel pépesítjük, átszűrjük, hozzáadjuk a tejszínt, visszatesszük a főzőlapra és addig forraljuk míg megfelelő lesz a krémessége. Hozzáöntjük a narancslevet, ha szükséges még ízesítjük. Vaj darabkákat szórunk a tetejére. Narancslével már csak rövid ideig forraljuk így megmarad a frissessége!
  3. Carpaccio: Fontos hogy jó minőségű húsból készítsük! A megtisztított húst forró serpenyőben kevés zsivadékon rövid idő alatt körbesütjük (kéregképzés), levesszük a főzőlapról, sóval, frissen őrölt borssal, friss rozmarynggal ízesítjük. Háztartási fóliával formázzuk, fagyasztóban kristályosodásig fagyasztjuk. Tálaláskor lehelet vékonyra szeleteljük.
- T. Használhatunk laktóz mentes tejszínt és vajat. Saját anyaga sűríti így az levesünk, és allergénmentes lesz.

Google Play



App Store

