

## Édesburgonya-krémleves sajtroppanccsal

### Hozzávalók 4 személyre:

- 40 dkg édesburgonya
- 4 dl főzőtejszín
- 5 dkg vöröshagyma
- só
- színesbors-keverék
- őrölt szerecsendió
- kakukkfű
- 1 db tojás
- 1 dl főzőtejszín
- 5 dkg vaj

### Sajtroppanchoz:

- 5 dkg füstölt trappista sajt
- 5 dkg eidami sajt
- 5 dkg gouda sajt
- hántolt napraforgó mag
- hántolt tökmag
- színesbors-keverék

### Elkészítési mód:

A feldarabolt édesburgonyát hideg vízben feltesszük főni, ízesítjük, majd hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát.

Elkészítjük a sajtroppancsot: felmelegített serpenyőbe szórjuk a reszelt sajtot, amit megszórunk magvakkal és borssal. Ha megsült, papír kéztörlőre helyezzük.

A leveshez hozzáadjuk az őrölt szerecsendiót.

Mikor készre főtt az édesburgonya, botmixerrel krémesítjük, és tejszín hozzáadásával felengedjük (leves sűrűségűre), majd kiforraljuk.

Forralás után a tűzről levesszük és legírozzuk, montírozzuk. (Legírozás: a tojássárgáját tejszínnel elkeverjük; montírozás: a leves tetejére vajdarabkákat helyezünk.)

Tálaláskor a levest csészébe szedjük, és friss kakukkfűvel, illetve a sajtroppanccsal együtt tálaljuk.

**Séfünk tippje:** Legírozás és montírozás után az ételt nem szabad felforralni!