

Kelkáposzta-krémleves

Hozzávalók:

- 1 kisebb fej kelkáposzta
- 2 burgonya
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- majoránna
- őrölt kömény
- só
- őrölt fekete bors
- szerecsendió
- 1 bögre pirított dió
- étolaj

Elkészítése:

A hagymát forró olajon kissé megdinszteljük, hozzáadjuk a felkockázott burgonyát, a karikára szeletelt fokhagymát és a felszeletelt kelkáposztát. Pár percig együtt pároljuk.

Ezután ízesítjük sóval, borssal, őrölt köménnyel, majorannával, és felöntjük vízzel.

25-30 percig főzzük, majd a háromnegyed részét leturmixoljuk. Ezzel sűrítjük be a levesünket.

Pár percig még főzzük, majd tálaláskor pirított dióval meghintjük.

Séfünk tippje: A levest a végén tejszínnel is dúsíthatjuk. A diót száraz serpenyőben, vagy sütőben is megpiríthatjuk.