

Sült szilvaleves

Hozzávalók:

- fél kg szilva
- 15 dkg aszalt szilva
- fél dl tejszín
- 1 dl rizstej
- keményítő
- cukor
- őrölt fahéj
- szeletelt mandula

Elkészítése:

A friss szilvát negyedekre, az aszaltat karikákra vágjuk.

A cukrot karamellizáljuk, majd fahéjjal ízesítjük. Lepirítjuk benne a kétféle szilvát, és felöntjük vízzel, főzzük.

Lassú tűzön, folyamatos kevergetés mellett külön serpenyőben megpirítjuk a szeletelt mandulát.

A tejszín és a rizstej hozzáadásával alaposan elkeverjük a keményítőt (laktózérzékenyek a tejszínt el is hagyhatják). Hőkiegyenlítés nélkül a leveshez adjuk, besűrítjük vele.

Tálaláskor megszórjuk a mandulaforgáccsal.

Séfünk tippje: Egy gombóc vaníliafagylalttal kínáljuk.