

# Sárgarépa krémleves Gabitól

## Hozzávalók:

- 1 kg sárgarépa
- 1 fej vöröshagyma
- főzőtejszín
- 2 db fehérrépa, vagy paszternák
- vaj és olaj
- leveskocka
- só, szerecsendió, ízlés szerint curry vagy gyömbér
- pirított tökmag, szezámmag, vagy szeletelt mandula, durvára darált dió

## Elkészítés:

A sárgarépákat meghámozom, felkarikázom. Én fele-fele arányban vaját és olajat használok, ebben egy fej apróra vágott hagymát megpárolok, ezután a felkarikázott répákat is kicsit megfuttatom rajta. Ezután forró vízzel öntöm fel, amibe kerül még egy leveskocka is. A végén teszek még hozzá főzőtejszínt, azzal is főzöm még egy kicsit, és fűszerezem. Kevés kósó és szerecsendió finom aromát kölcsönöz neki, de nagyon pikáns és finom tud lenni egy kis reszelt gyömbérral vagy curryporral ízesítve is. Amikor kész vagyok, összeturmixolom, esetleg magokat pirítok még a tetejére, tökmagot, szezámmagot, szeletelt mandulát, vagy durvára darált diót.

**Jó étvágyat!**

