

Narancsos sütőtökrémleves pirított tökmaggal

Hozzávalók:

- 1 kg sütőtök + 2 szem közepes krumpli
- 50 g vaj
- 500 ml zöldségalaplé
- 200 ml főzőtejszín
- 2 narancs facsart leve és reszelt héja
- só, bors, kakukkfű
- olívaolaj
- 5 dkg tökmag

Elkészítés:

A zöldségeket megpucolva nagy darabokban egy sütőtálcára tesszük, sózzuk, borsozzuk, megszórjuk kakukkfűvel és meglocsoljuk olívaolajjal. Előmelegített sütőben 180 fokon puhára sütjük, körülbelül 25 perc alatt. Egy lábasban vaját melegítünk, és ezen megforgatjuk a megpuhult zöldségeket. Lassacskán felöntjük az alaplével, és közben folyamatosan turmixoljuk. Ha már krémes, feltesszük főni a tűzhelyre, főzőtejszín adunk hozzá, összeforraljuk. A legvégén, miután levettük a tűzről belefacsarjuk a narancs levét, és belereszeljük a héját. A legvégén egy száraz serpenyőben megpirítjuk a tökmagot – levesbetétként, díszítésként használjuk.

Jó étvágyat!

