



Tökleves

Deftige Kürbissuppe

Ahogy Thomasnál ettük...

Hozzávalók:

- 1 kg Hokkaido tök vagy sütőtök
- 100 g kockázott bacon
- 300 ml zöldségleves (kockából)
- 300 ml tej
- 1 hüvelykujjnyi gyömbér
- olaj
- só, bors
- curry fűszerkeverék
- néhány bazsalikomlevél
- pirított tökmag
- tökmagolaj

Elkészítés:

- 1 A tököt megtisztítjuk, a sütőtököt meghámozzuk, kimagozzuk és kockára vágjuk.
- 2 A baconkockákat a fazékban kevés olajon ropogósra sütjük, majd kiszedjük.
- 3 Ugyanebben az edényben a tököt előpirítjuk, utána hozzáöntjük a zöldséglevest és a tejet, majd kb. 20 perc alatt közepes hőfokon puhára főzzük.
- 4 Sózzuk, borsozzuk, a gyömbért belereszeljük, majd az egészet először krumplinyomóval, utána botmixerrel pürésítjük. Ha túl sűrű, akkor zöldséglevessel hígítjuk.
- 5 Visszapakoljuk a pirított bacont, kevés curry fűszerkeverékkel ízesítjük, tökmaggal, tökmagolajjal és a bazsalikomlevéllel tálaljuk.

Megjegyzés:

A Hokkaido tököt nem kell hámozni, mert a héja puhára fő.