



Sajtos gombakrémleves



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg csiperke gomba
1 kisfej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma

5 dkg reszelt sajt
5 dkg Gorgonzola sajt
1 ek reszelt Grana Padano

1,2 l zöldség alaplé
1 dl száraz fehérbor
2 dl növényi alapú főzőkrém

1 ek olaj
1 tk só
frissen őrölt bors

Elkészítés:



1 A hagymát apró kockákra vágva az olajon lepirítjuk. Engedjük, hogy egy kis barna színe is legyen.



2 A gombát közepes darabokra vágva rátesszük a hagymára, és pároljuk. Ezt is engedjük a végén lepirulni egy picit. Jó ízt ad a levesnek. Beletesszük az apróra vágott fokhagymát, sózzuk, borsozzuk.



3 Felöntjük az alaplével és puhára főzzük, majd botmixerrel krémállagúra dolgozzuk.



4 Lejebb vesszük a hőfokot. Hozzáteesszük a főzőkrémet majd lassan hozzáöntjük a fehérbort is, és jól elkeverjük.



5 Beletesszük a reszelt sajtot és a Gorgonzolát. Folyamatos kevergetés mellett beleolvasztjuk a levesbe.



6 Egy tapadásmentes serpenyőbe beleszórjuk a Grana Padanot, és közepes hőfokon olvasztjuk, majd mindkét oldalát aranybarnára sütjük. Tálalás előtt kivesszük, hogy elérje a ropogós állagot. Csak az utolsó pillanatban tesszük a tányérba.



30 perc

Ezentúl nem is fogod a megszokott módon készíteni!

Teljesen új ízvilág jön elő, ahogy a gomba megszokott íze gazdagabbá válik a sajtoktól, és a fehérbortól.

A sajtok mennyiségével szabályozhatod a sűrűségét is. Azért vigyázz, ne vidd túlzásba az érett sajt mennyiségét.