



Görögdinnye leves chilipehellyel

🕒 30–35 Perc 

Elkészítés

- 1 Vágjuk apró kockákra a görögdinnyét. Egy részét vágjuk még apróbb darabokra, és tegyük félre a tálaláshoz (opcionális).
- 2 Hámozzunk meg egy fél uborkát, vágjuk ki a magos részét, és vágjuk fel ugyanakkorra kockákra, mint a dinnyét.
- 3 Tegyük turmixgépbe a dinnyét és az uborkát, és turmixoljuk simára. Kézi botmixert is használhatunk. A lehető legkrémesebb végeredmény érdekében érdemes átszűrni a levest egy sűrű szövésű szűrőn.
- 4 Vágjuk kockákra a kenyeret. Öntsük vissza az uborkás-görögdinnyés keveréket a turmixgépbe, és turmixoljuk simára a kenyérkockákkal, a fél zöldcitrom levélével és a joghurttal. Kóstoljuk meg a levest, és ízesítsük ízlés szerint Kotányi Tengeri sóval.
- 5 A garnélához: Keverjük össze egy kevés olívaolajat egy teáskanál Kotányi Fokhagyma-granulátummal. Öntsük egy serpenyőbe, és forrósítsuk fel. Pírítsuk meg rajta a garnélát.
- 6 Húzzuk a garnélákat nyársakra, és tegyük a levesestálkák szélére. Keverjük a leveshez a félretett dinnyedarabokat (ha az elején félretettük), és díszítsük finomra vágott mentával. A Kotányi Chilipehely nagyszerűen kiegészíti a leves ízvilágát.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

250 g	Görögdinnye (héj nélkül)
0.5 db	Uborka
100 g	Fehér kenyér
250 g	Natúr joghurt
0.5 db	Lime
1 db	Gerezd fokhagyma
-36 db	Garnéla
1 ek.	Olaj
0.5	Csokor friss menta
1 csipet	♦ Chipotle Chili, füstölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

