



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A leveshez

400 g	Spenót, fagyasztott
200 g	Burgonya
1 l	Zöldségalaplé
80 g	Vöröshagyma
1 tk	Balzsamecet, fehér
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
1 csipet	♦ Himalája só
	Olívaolaj
2 gerezd	Fokhagyma
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész

A csicseriborsóhoz

1 konzerv	Csicseriborsó
3 ek	Olívaolaj
1 tk	♦ Himalája só
1 csipet	♦ Fokhagyma granulátum

Spenót krémleves

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 A felolvasztott spenótot erőteljesen kinyomkodjuk. A burgonyát meghámozzuk és 1 cm-es kockákra vágjuk.
- 2 A zöldségalaplevet felforrósítjuk, és kb 15 percig főzzük benne a burgonyát.
- 3 Ezalatt felaprítjuk a hagymát. Megpucoljuk és szétgyomkodjuk a fokhagymát. Egy serpenyőben olívaolajat hevítünk, és megdinszteljük a hagymát. Hozzáadjuk a kinyomkodott spenótot és a fokhagymát néhány percig fonnyasztjuk. Sóval, borssal és csipetnyi őrölt szerecsendióval finomítjuk.
- 4 Amint a burgonya megpuhult, a spenóttal együtt krémesre turmixoljuk. Sóval, borssal és egy csipet fehér balzsamecettel ízesítjük.
- 5 A ropogós csicseriborsó tökéletes feltét. A sütőt 200°C-ra előmelegítjük, egy tepsit sütőpapírral kibélelünk. A csicseriborsót szűrőedényben leszűrjük, alaposan leöblítjük majd papírtörülkövel szárazra töröljük.
- 6 A csicseriborsót egy tálba tesszük és alaposan összekeverjük az olívaolajjal, majd egy tepsin szétosztatjuk és 30 perc alatt ropogósra sütjük.
- 7 Egy csipet sót elkeverünk egy evőkanálnyi fokhagyma granulátummal.
- 8 Annak érdekében, hogy a csicseriborsó egyenletesen barnára és ropogósra süljön, a sütési idő alatt kétszer megrázogatjuk, majd összekeverjük a fűszerekkel, hagyjuk kihűlni, s csak aztán szórjuk a leves tetejére.

