Sütőtökleves sáfránnyal és naranccsal

45—55 Perc

Elkészítés

1. Előmelegítjük a sütőt 170 °C-ra (légkeveréses sütő). Ezután egy kis tálban összekeverünk mindent a tökmaghoz egy negyed teáskanál sóval.
2. Sütőpapírral bélelt kis tepsibe tesszük, és a sütőben 15 percig sütjük, amíg a magok pattogni és barnulni kezdenek. Majd félretesszük hűlni, és a nagyobb csomókat harapható darabokra törjük.
3. Növeljük a sütő hőmérsékletét 220 °C-ra (légkeveréses sütő). Durvára vágjuk a hagymát és a sütőtököt. Majd egy nagy tálba tesszük az olajat, a hagymát és a sütőtököt a szerecsendióval, egy teáskanál sóval és egy nagy csipet frissen őrölt borssal. Jól összekeverjük, majd szétterítjük egy sütőpapírral bélelt tepsiben.
4. 25 percig sütjük, amíg megpuhul és karamellizálódik. Kivesszük a sütőből és félretesszük. Az alaplevet egy nagy fazékba öntjük a sáfránnyal, a narancshéjjal, a sóval és egy csipet frissen őrölt borssal.
5. Nagy lángon felforraljuk. Amint forrni kezd, óvatosan hozzáadjuk a sütőtököt, a hagymát és a tálcán lévő olajat. Megkeverjük, majd közepes lángon 5 percig pároljuk. Ezután levesszük a tűzről, és belekeverjük a crème fraîche-t. A levest botmixerrel vagy turmixgépben nagyon simára pürésítjük.
6. Tálakba szedjük, és minden adagot megszórunk pirított tökmaggal és korianderrel.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

A sütőtökleveshez

4 ek	Olívaolaj
2 db	Hagyma
1 kg	Hokkaido tök
1 l	Zöldségalaplé
1 db	Narancs, bio
180 g	Crème fraîche
0.5 tk	Szerecsendió, egész
0.25 tk	Sáfrány, valódi
1 tk	Tengeri só, durva szemű
1 db	Feketebors, egész

A pirított tökmaghoz

80 g	Tökmag
2 ek	Juharszirup
0.25 ek	Birdseye Chili
0.25 tk	Tengeri só, durva szemű