



Крем суп “Чеддер”



Ингредиенты

- Растительное масло 20 г
- Лук репчатый 25 г
- Морковь 20 г
- Бульон куриный 300 г
- Картофель 100 г
- Сливки 33% 150 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 100 г
- Гренки из хлеба 5 г
- Оливковое масло 3 г
- Брокколи (соцветия бланшированные) 10 г

Приготовление

Лук, морковь, картофель порезать кубиком.

На растительном масле обжарить лук и морковь.

Добавить куриный бульон, картофель. Варить до готовности картофеля.

Крем суп «Чеддер» п/ф:

Вскипятить сливки и сыр плавленый Чеддер Hochland Professional.

Взбить блендером и протереть через сито.

Еще раз довести до кипения и посолить по вкусу.

Сборка:

В тарелку налить суп (предварительно взбитый блендером) 150 г.

Положить соцветия брокколи, сбрызнуть оливковым маслом и положить гренки из хлеба.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг