



Морковный суп с мандаринами



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 200 г
- Масло сливочное 15г
- Морковь 8 шт
- Бульон куриный 500 мл
- Сок мандариновый 80 мл
- Молоко 2,5% 750 мл
- Чеснок 2 зубчика
- Соль 2 г
- Перец чёрный молотый 1 г
- Листья базилика для подачи

Приготовление

Чеснок и морковь очистить, мелко нарезать и тушить в сотейнике на сливочном масле в течение примерно минуты.

Затем влить бульон и молоко и довести смесь до кипения, после чего угасить огонь так, чтобы суп кипел, но не слишком сильно.

Накрыть сотейник крышкой и варить 20 минут.

Когда морковь станет мягкой, перелить суп в чашу блендера и взбить в пюре. (Если овощи варились в кастрюле, можно воспользоваться и погружным блендером). Мандариновый сок лучше выжать из свежих фруктов, влить в суп и тщательно перемешать.

Перед подачей снова подогреть суп, посолить и поперчить по вкусу и разлить по глубоким тарелкам. Выложить в тарелку по несколько сегментов мандарина и кубики сыра размером примерно 1x1 см, присыпать рубленым базиликом.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г