

# ARDÈCHE GESZTENYEKRÉMLEVES ERDEI GOMBÁVAL

🕒 30 +

👤 Közepes



## ESZKÖZÖK

## AJÁNLOTT NESPRESSO KÁVÉK

### HOZZÁVALÓK

#### Erdeigombakeverék

100 G Vargánya

100 G Rókgomba

100 G Gesztenye

Ízlés Szerint Szalonna

1/2 Csokor Turbolya

2 Gyöngyhagyma

#### Gesztenyekrémleves

2 Gyöngyhagyma

100 G Gesztenye

100 G Vargánya

1/2 Liter Csontleves

1/4 Liter Tej

1/4 Liter Tejszín

#### Master Origin Nicaragua Zselé

3 X 40 MI Master Origin Nicaragua

0,8 G Of Xantánt

## INSPIRÁCIÓK



## ELKÉSZÍTÉS

- **Erdeigombakeverék**
  - Karamellizálja a gyöngyhagymákat, majd vegye ki őket a serpenyőből, és süsse ki a szalonnát
  - Adja hozzá a gombát, sózza, borsozza, és tegye vissza a karamellizált gyöngyhagymát, majd szórja rá az apróra vágott turbolyát
  - Helyezze az egészet egy edény aljára
  - **Gesztenyekrémleves**
  - Egy lábasban karamellizálja az apróra vágott gyöngyhagymát
  - Adja hozzá a gesztenyét, a vargányát, vagy szezontól függően egyéb gombát. Sózza, borsozza.
  - Öntse fel a csontleves alaplével, a tejjel és a tejszínnel
  - Kevergetés mellett főzze 30 percig
  - Szűrje át a főzetet, és tartsa melegen 55 °C-on
- Master Origin Nicaragua zselé

- Verje fel a xantén és a Master Origin Nicaragua keverékét, aztán öntse a gombakeverékre
- Adja hozzá a gesztenyekrémleveset, és takarja be tejjel, mint egy cappuccinót
- Hintse meg keserű kakaóporral