



Flag-gasztró magazin: Ananász krémleves

2010 december 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Krémes, h?s-édes leves, benne az ananász íze mellett finoman gyömbér és fahéj - mindezt a vörösbortban felf?zött aszalt eper tette teljessé, mint levesbetét.

Hozzávalók:

- 1 ek vaj
- 5 dkg cukor
- 1 doboz ananászkonzerv (esetleg friss ananász)
- 1 ek. keményít?
- 2 dl tejföl
- esetleg némi tej
- gyömbér
- fahéj

Levesbetét:

- Személyenként 4-5 szem aszalt eper
- 2-3 dl félszáraz vörösbor



A vajat megolvasztjuk, és a cukrot meg karamellizáljuk. Rádobjuk az ananászt (levével együtt), felöntjük vízzel, és puhára főzzük. Meglep?, de kb. 1 órán át főztem, míg a rostjai turmixszolhatóvá váltak! Bot mixerrel turmixszoljuk.

Míg az ananászt főzzük, addig a bort melegítsük meg, és kis lángon főzzük benne pár percet az aszalt epret. Ha megpuhult az eper, tegyük félre kihűlni,

Az ananászt fűszerezzük őrölt fahéjjal és gyömbérrel.

A keményítőt picit hideg vízzel, majd a tejjel simára keverjük, némi forró levest adunk hozzá, hogy össze ne ugorjon, majd az egészet a leveshez csurgatjuk.

1-2 perc alatt kiforraljuk, ha kell, utána ízesítjük. Ha túl sűrű lenne, némi tejjel hígíthatjuk.

Hidegen tálaljuk, tetejére tegyük a lecsepegtetett eperb?l.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló