

Tejszínes pórékrémleves rókgombahabbal – készítette Csigó János
mesterszakács



Hozzávalók:

2 nagy burgonya, 3-4 rövid szárú póréhgyma, 1-2 főzőhgyma (fehérhgyma), 5 dkg vaj, 3-4 evőkanál olívaolaj, kb. 1 liter szűrt csirkehúsleves (vegetariánusok ételízesítős vízzel pótolhatják), só, őrölt fekete bors, 5 dl főzőteszjín

a rókgombahabhoz:

25 dkg rókgomba, 1 kisebb vörőshgyma fele, 2 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 4 dl habtejszín

1. A burgonyát megtisztítjuk, közepes kockákra vágjuk, egy tálba rakjuk, kb. 1 liternyi vizet ráöntünk. A póréhgymát és a főzőhgymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk.
2. A vajat az olívaolajjal együtt egy lábasban kissé megforrósítjuk, a hgymát rádobjuk, kevergetve megfuttatjuk. A burgonyát levével együtt hozzáadjuk, a csirkelevest is ráöntjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefödjük és kis lángon 35-40 percig főzzük.
3. Közben a rókgombát megtisztítgatjuk, fölszeleteljük. A vörőshgymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd a megforrósított olajon üvegesre sütjük. A gombát rádobjuk, 2-3 percig rázogatva pirítjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, majd közepes lánggal kb. 20 perc alatt zsírjára sütjük. A végefelé a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. Hűlni hagyjuk, azután ledaráljuk, és betesszük a hűtőszekrénybe. A tejszínt kemény habbá verjük, ugyancsak betesszük a hűtőszekrénybe.
4. A zöldségek biztosan megpuhultak, így a levest merülőmixerrel pürésítjük. Megkóstoljuk, ha kell megsózzuk, megborsozzuk.
5. A levest melegen, hidegen egyaránt kínálhatjuk. A darált pirított gombát a tejszínhabba keverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Csillagcsöves habzsákba kanalazzuk, és közvetlen tálaláskor a leves tetejére nyomjuk.

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Jó tanács

Tejszínes pórékrémleves róka gombahabbal – készítette Csigó János
mesterszakács

- A leves ízét egy kevés fehérborral és reszelt szerecsendióval is megbolondíthatjuk.

Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltsa be gombaszakértővel!

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 533 kcal • fehérje: 7,8 gramm • zsír: 46,6 gramm • szénhidrát: 20,0 gramm •
rost: 4,7 gramm • koleszterin: 137 milligramm