

Gombás parajkrémleves parmezáncsipsszel - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

Gombás parajkrémleves parmezáncsipsszel – készítette Csigó János
mesterszakács

1 kg gyapjas tintagomba és ízletes csiperke vegyesen, 1 csomó újhagyma, 6 dkg vaj, 3 gerezd fokhagyma, 50 dkg friss spenót (idényen kívül 25 dkg parajpüré is lehet), kb. 1,5 liter szűrt szűrt húsleves vagy alaplé, 1 nagyobb burgonya, só, fél kiskanál morzsolt kakukkfű, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, 2-3 dl főzőtejszín

a sajtcsipszhez:

15 dkg reszelt parmezán sajt

1. A gombát és a hagymát megtisztítjuk, az előbbi vékony szeletekre vágjuk. Utóbbit vékonyan fölszeleteljük, majd egy fazékban, a fölolvasztott vajon megfonnyasztjuk. A vége felé a zúzott fokhagymát is hozzáadjuk. Következik a gomba, amivel együtt pirítjuk tovább 6-8 percig.

2. Ezalatt a paraj szárát lecsipkedjük, majd a leveleket megmossuk és a gombához adjuk. 2-3 perc alatt összeforgatjuk, majd a levessel (alapléval) fölöntjük. A kis kockákra vágott krumplit hozzáadjuk, megsózzuk – hogy mennyi kell bele, az a leves sósságától függ –, a kakukkfűvel és a szerecsendióval fűszerezzük. Lefödve, közepes lángon kb. 30 percig főzzük, majd merülőmixerrel pürésítjük, a tejszínnel gazdagítjuk. Ha kell, utána fűszerezzük.

3. A sajtcsipszhez a reszelt parmezánt a mikrohullámú sütő forgótányéjára szórjuk úgy, hogy 6-7 centi átmérőjű, lapos, kerek formájúak legyenek. Maximális fokozaton (900 watt) 1-1,5 percig sütjük. Amint kész, lapátkanállal leemeljük a tányérról.

4. A forró krémlevest tányérokba vagy leveses csészékbe merjük. A sajtcsipszet külön tálaljuk hozzá.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

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

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 331 kcal • fehérje: 15,8 gramm • zsír: 23,4 gramm • szénhidrát: 13,8 gramm • rost: 5,1 gramm • koleszterin: 71 milligramm