

Mentás zöldborsókrémleves, sült mandulás pulykagolyókkal – készítette Kiripolszki István mesterszakács



Forrás, fotó: Gallicoop receptár

Hozzávalók

a leveshez:

50 dkg zsenge zöldborsó (lehet fagyasztott is), só, késhegynyi szódabikarbóna, 1,2 liter szárnyas vagy zöldségalaplé, 1 kisebb (10 dkg) burgonya, 1 szál újhagyma, 1-2 kiskanál kristálycukor, 1 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, 2-3 ág friss kapor, kb. 1 evőkanálnyi friss mentalevél

a mandulás pulykagolyóhoz:
1 kisebb fej vöröshagyma, 1 evőkanál olaj, 1 gerezd fokhagyma, 1 kis csokor friss petrezselyem, 1-2 evőkanál szeletelt mandula, 35 dkg darált pulykahús (felsőcombfilé), só, őrölt fekete bors, őrölt római kömény, 1 tojás, 2 evőkanál tejszín

a sütéshez:

bő olaj

1. A zöldborsót sózott, szódabikarbónás vízben 6-8 perc alatt roppanósra előfőzzük, leszűrjük, jeges vízbe átszedve azonnal lehűtjük.
2. Egy másik fazékban az alaplevet főlforraljuk. A burgonyát és az újhagymát megtisztítjuk, felszeleteljük, az alaplébe rakjuk. A cukorral ízesítjük, a fölaprított fokhagymával és a borssal fűszerezzük, kb. 15 perc alatt megfőzzük.
3. A kaporból és a mentalevelekből néhányat a díszítéshez félreteszünk. A többit a kész levesalaphoz adjuk. A tűzről lehúzza lefedjük és így hagyjuk kihűlni, ez kb. 30 perc. Ezután a kiáztatott zöldfűszereket kiemeljük belőle.
4. Amíg a leves hűl, előkészítjük a húsgolyókat. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk és az olajon, kis lángon megfonnyasztjuk. A zúzott fokhagymát, a finomra vágott petrezselymet és a durvára vágott mandulát belekeverjük, a tűzről lehúzzuk. Egy kicsit hűlni hagyjuk, majd a hússal, kb. fél kiskanál sóval, egy kevés borssal és római köménnyel, a tojással és a tejszínnel összedolgozzuk. Megolajozott kézzel cseresznye nagyságú golyókat formálunk belőle. Pár percre félrerakjuk.
5. A borsóból 1-1 evőkanálnyit tálaláshoz félreteszünk, a többit a leveshez adjuk. Krémesre turmixoljuk, ehhez ha kell, át is passzírozhatjuk. A krémlevest főlforrosítjuk, ha kell, utánaízesítjük.
6. Közben a húsgolyókat bő, forró olajban 3-4 perc alatt aranybarnásra sütjük,

Mentás zöldborsókrémleves, sült mandulás pulykagolyókkal -
készítette Kiripolszki István mesterszakács

lecsöpögtetjük. Tálaláskor a levesbe rakjuk, a félretett kaporral és mentával díszítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 498 kcal