



KREEMJAS HERNESUPP PEEKONIKRÕPSUGA

Retsept:Ragne Värk

Valmistamine

Seekord teeme kreemja püreesupi, mis soojendab ja täidab korralikult kõhtu. Valige vaid meelepärased lisandid ja maitsev roog ongi valmis. Selleks, et supp kiiremini valmiks, leotage herneid vähemalt kuus tundi. Lõigake lisandid väiksemateks tükkideks, pruunistage pannil õlis minutijagu. Seejärel lisage segades eelnevalt leotatud herved. Valage juurde niipalju vett, et see kataks herved. Keetke keskmisel kuumusel, kuni herved on pehmed. Vajadusel lisage vahepeal vett. Püreestage supp ning maitsestage soola ja pipraga. Valige üks meelepärane lisand (kookospiim, rõõsk koor (35%), mineraalvesi, piim). Kohe saabki supp valmis. Mikserdage valitud lisand supi hulka. Kogus oleneb sellest, millise tekstuuriga suppi soovite. Võtke õhukesed peekoniviilud, asetage küpsetuspaberile ning küpsetage ahjus 190 kraadi juures seni, kuni need on krõbedad. Laske majapidamispaperil jahtuda ja nõrguda. Asetage supp kaussi ning serveerige peekonikrõpsuga. Head isu!

- 1 sibul
- 2 porgandit
- 300 g Veski Mati Kollaseid või rohelisi herneid
- vett
- soola, pipart
- kookospiima
- 2 viilu peekonit
- Valige Veski Mati kollased või rohelised herved.
- Valige kaks lisandit (sibul, küüslauk, bataat, juurseller, pastinaak, porgand).