



KUKORICA LEVES CHORIZOVAL




HOZZÁVALÓK

- 2 ek szemes fehérbors
- 80 g hagyma, negyedelve
- 50 g zeller, darabolva
- 50 g bacon, darabolva
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csipet füstölt paprika
- 30 g vaj, darabolva
- 150 g burgonya, kockázva (3 cm)
- 600 g csemegekukorica konzerv
- 1 zöldséges leveskocka, vagy
1 tk TM zöldséges ételízesítő
- 800 g víz
- 250 g chorizo,
vékonyan ék alakban szeletelve
- 1 csipet só
- tejszín a tálaláshoz
- zeller levél a tálaláshoz
- snidling apróra vágva a tálaláshoz

HASZNOS ESZKÖZ

- serpenyő

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a borsot a keverőedénybe és pirítsa **7p/120°C/**  **/1-es fokozaton**, és őrölje **1p/9es fokozaton**.
2. Tegye a hagymát, a zellert, a bacont, a fokhagymát, a füstölt paprikát a keverőedénybe és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**.
3. Adja hozzá a vajat és dinsztelje **5p/120°C/**  **/1-es fokozaton**.
4. Adja hozzá a burgonyát, 400 g kukoricát, a vizet, a leveskockát és főzze **20p/100°C/**  **/1-es fokozaton**, amíg a burgonya megpuhul. Közben egy serpenyőben pirítsa meg a chorizo szeleteket, majd tegye félre.
5. Turmixolja a levest **1p/5-9 fokozaton a sebességet lassan emelve**. Adja hozzá a maradék 200 g kukoricát, tegye vissza a keverőedény fedelét és hagyja főni a kukoricát a forró levesben 10 percig.
6. Ízlés szerint sózza, borsozza (lásd: TANÁCS).
7. Szedje a levest tálakba, keverjen el benne egy kevés tejszínt, díszítse a chorizo szeletekkel, zeller levelekkel és snidlinggel.

TANÁCS

A pirított és őrölt fehérborsból használjon ízlés szerinti mennyiséget a 6. lépésben. A maradékot tegye fűszertartóba és használja fel később.



Előkészítés
15 perc



Teljes idő
1 óra



Nehézségi fok
könnyű



Adag
6 adag