



KRUTONLU KREMALI NANELİ BEZELYE ÇORBASI

MALZEMELER

- 300 g dondurulmuş taze bezelye
- 20 g nane yaprağı
- 100 g ıspanak yaprağı
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 3-4 diş sarımsak, ince doğranmış
- 100 g taze krema
- 300 ml tercih ettiğiniz bulyon
- 4 dilim ekme
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı balsamik sirke

TARIF

1. Tencereye bir miktar zeytinyağ koyun ve ocağı orta ateşe ayarlayın. Yağ ısınınca soğanı ekleyin ve yumuşayınca kadar karıştırın.
2. Dondurulmuş bezelyeleri, ıspanağı ve nane ekleyin. VITALOK sürecinin etkinleşmesi için tencerenin kapağını tam olarak kapatın. Ocağı en kısık ateşe alın ve 10 dakika bekleyin; bu süreçte kapağı hiç açmayacağınızı unutmayın.
3. Sebzeler pişerken, ekme dilimlerini 2 cm lik parçalar halinde kesin. Orta ateşte kızartma tavanızda kızartın.
4. Küçük bir kasede zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak, limon suyu, balsamik sirke, tuz ve karabiberi karıştırın. Karıştırdıktan sonra, kızarmış krutonların üzerine dökün ve sıvı buharlaşana kadar pişirin.
5. Sebzeler 10 dakika piştikten sonra kapağı açın ve bulyon ve kremayı ekleyin. Çorba pütürsüz krema kıvamına gelinceye kadar el blenderiyle karıştırın ya da çorbadan küçük bir porsiyon yapıyorsanız iCook blender kullanın.
6. Çorbayı bir kaşık krema ve krutonlarla birlikte servis edin. Afiyet olsun!