



Пикантный крем-суп из зеленого горошка и банана, с карамельными гренками



Ингредиенты

◦ Зеленый горошек	3/4 упаковки (300г)
◦ Багет	4 кусочка
◦ Сахар	4 ч. л.
◦ Бананы	1 шт.
◦ Апельсин	1/2 шт.
◦ Бульон куриный	500 мл
◦ Масло сливочное	60 г

Способ приготовления:



15 мин



4 порции



140 ккал

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Зеленый горошек залейте куриным бульоном, оставив несколько горошин для украшения. Доведите до кипения.

2. Измельчите горошек до однородной консистенции погружным блендером, добавляя туда банан маленькими порциями.

3. Смажьте сливочным маслом кусочки багета, натрите на багет немного апельсиновой цедры, посыпьте сахарным песком и запекайте в духовке 5-7 минут.

4. Подавайте сладкий суп как в горячем, так и в холодном виде.



Совет

Для пикантного вкуса гренки можно посыпать корицей или ванилью, а суп подать с натуральным йогуртом и медом или кленовым сиропом.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>