



Суп-пюре из брокколи с орехами пекан и сыром таледжио



Ингредиенты

° Капуста брокколи	1 упаковка (400г)
° Перец	по вкусу
° Чеснок	2 зубчика
° Сливки 30%	80 мл
° Картофель	1 шт.
° Сельдерей	1 стебель
° Орех пекан	20 шт.
° Лук репчатый	1 шт.
° Соль морская	по вкусу
° Сыр таледжио	120 г
° Бульон куриный	1 л
° Масло сливочное	50 г
° Масло оливковое extra virgin	50 мл

Способ приготовления:



40 мин



4 порции



114 ккал

1. Очищенные картофель, лук, сельдерей и чеснок нарежьте средними кубиками. В кастрюле раскалите смесь масел, добавьте овощи и обжарьте 5-7 минут.

2. Добавьте размороженную брокколи и готовьте, помешивая, еще 7-8 минут. Залейте бульоном, доведите до кипения и варите 25 минут.

3. В конце приготовления добавьте сливки и взбейте суп блендером. Добавьте специи по вкусу.

4. Разлейте суп по тарелкам, украсив орехами и сыром таледжио, нарезанным мелкими кубиками.



Совет

Сыр таледжио можно заменить на любой мягкий или плавленый сыр.

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