



## Тыквенный крем-суп с белой фасолью



### Ингредиенты

◦ Белая фасоль	1 банка (400г)
◦ Тыква	800 г
◦ Лук-шалот	100 г
◦ Масло сливочное	20 г
◦ Сельдерей стебель	100 г
◦ Перец черный молотый	1 ч. л.
◦ Вода	300 мл
◦ Соль	1 ч. л.

### Способ приготовления:



40 мин



3 порции



44 ккал

1. Сельдерей и лук тонко нарежьте и поджарьте до мягкости в кастрюле с толстым дном с небольшим количеством масла. Сюда же добавьте специи.<br>
2. Тыкву очистите от семян и волокон, затем срежьте кожуру. Нарежьте кубиками. Очищенной мякотью должно получиться 600-700 г.<br>
3. Положите тыкву в кастрюлю, добавьте воду, перемешайте и тушите 20-30 минут, пока овощи не станут мягкими. Добавьте белую фасоль от Bonduelle.<br>
4. Тщательно измельчите овощи блендером до гладкости. Посолите, сколько надо.<br>
5. Подавайте с гренками.



### Совет

Добавьте при тушении веточки тимьяна и посыпьте зеленью.

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