Petrezselymes-citromos karalábékrémleves

Hozzávalók

- 60 dkg karfiol
- 15 dkg burgonya
- 1 l forró víz
- 1 kocka Maggi Sokfűszeres Zöldségleveskocka
- 150 ml főzőtejszín
- 1 csokor petrezselyem
- 2 tk citromlé

Elkészítés

1. A karalábét és a burgonyát megtisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk.

2. A vizet felforraljuk, hozzáadjuk a MAGGI Zöldségleveskockát és a zöldségeket, majd fedő alatt még kb. tíz percig főzzük, míg kissé megpuhulnak a zöldségek.

3. Hozzáadjuk a felaprított petrezselymet is, majd lehúzzuk a tűzről. Miután kissé kihűlt, hozzáadjuk a tejszínt és botmixerrel simára turmixoljuk.

4. További két percre visszatesszük a tűzre és visszamelegítjük, de már nem forraljuk fel.

5. Tálalás előtt csepegtessünk rá egy kevés citromlevet, így tesszük pikánssá.

Tápérték adatok

Szénhidrát	18.46 g
Energia	109.93 kcal
Zsír	2.82 g
Fehérje	5.54 g
Telített zsírok	1.66 g

30 Perc

4 adag