

Bangkoki banánleves



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1 nagy banán (150g)
2 kis sárgarépa
1 fej hagyma 150 g zeller
1 evőkanál növényi olaj
1000 ml zöldségleves (leveskockából is jó) 100 g ananász (lehetőleg friss)
1 késhegynyi **Dr. Oetker Citromsav** Kevés só
Kevés bors
Gyömbér vagy chili

Elkészítés:

A sárgarépát, hagymát és a zellert vágjuk apró kockára. A hagymát megfonnyasztjuk az olajon, hozzáadjuk a többi zöldséget, és 4-5 percig pároljuk. Felöntjük zöldséglevessel, hozzáadjuk a citromsavat. Fedő alatt forraljuk, amíg a zöldségek meg nem puhulnak. A banánt kockákra vágjuk, és hozzáadjuk. Turmixgépben, vagy merülő mixerrel pürésítsük. Tálalás előtt hozzáadjuk a kockára vágott ananászt, és a fűszerekkel ízesítjük.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu