

Suitsujuustu-krevetite kreemsupp

kuuele

250 g suitsujuustu
500 g kartulit
1 keskmine sibul
1 küüslauguküüs
1 l kanapuljongit või 1 kanapuljongi kuubik
200 g vahukoort
8 suurt marineeritud krevetisaba
4 viilu saia või ciabattat
2 vart värsket tilli
1 sl kõrvitsaseemneid
toiduõli praadimiseks
soola ja pipart, maitse järgi

Koori kartul ja lõika väikesteks, pöidla-suurusteks tükkideks. Prae poti põhjas sibul, küüslauk ja kartul. Lisa puljong, tükkideks lõigatud suitsujuust ja krevetid. Keeda, kuni kartulid on pehmed. Püreesta segu nuimikseriga*. Lisa vahukoort ja lase supp uuesti korraks keema tõusta ning maitsesta soola ja pipraga.



Lõika saia või ciabattast kuubikud ning küpseta ahjus õliga piserdatult ja soolaga maitsestatult kuldseks. See on maitsev lisand supile! Serveeri supp koos tilli ja seemnetega.

*nuimikser = saumikser = käsiblender ehk heal lapsel mitu nime!

Arvesta oma päevamenüü valikul, et see supp on suure energiasisaldusega!

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Jaak Hiibus

 Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.

 Väldi toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.

 Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.

 Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.

 Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.

 Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.