

Tomatikreemsupp krevettide ja peekoniga



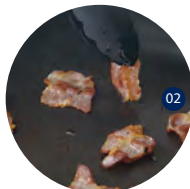
01 Peekon krõbedaks praadida.

Soovitus: suuremate koguste jaoks võib peekoniviilud kombiahjus plaadil 200 °C juures 5 minutit kuldseks küpsetada.



02 Sidrunikreem segada kokku toorjuustust ja sidrunikoorest. Tomatikreemsupi kuivsegu segada veega, keeta segades 2 minutit.

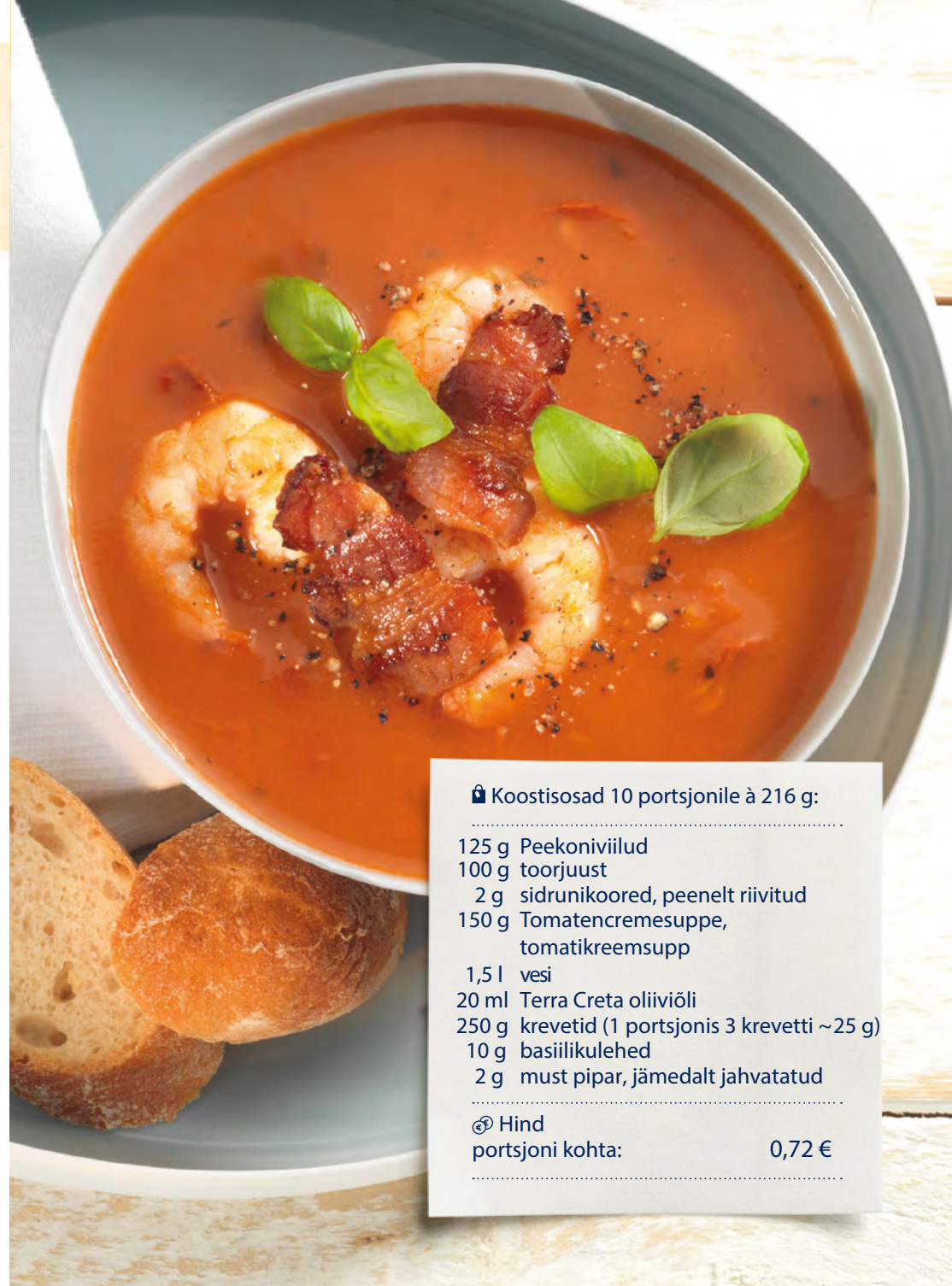
Oliiviõli kuumutada, praadida krevetid mõlemalt poolt helekuldseks ja jagada supitaldrikusse koos tomatipurkiga.



03 Supp kaunistada sidrunikreemi, peekoniviilude ja basiilikulehega. Raputada peale jämedat pipart.

Soovitus: krevetid võib ajada ka puitvardasse, praadida ja koos vardaga supikausile panna.

Valmis!



Koostisosad 10 portsjonile à 216 g:

125 g Peekoniviilud
100 g toorjuust
2 g sidrunikoored, peenelt riivitud
150 g Tomatencremesuppe,
tomatikreemsupp
1,5 l vesi
20 ml Terra Creta oliiviõli
250 g krevetid (1 portsjonis 3 krevetti ~25 g)
10 g basiilikulehed
2 g must pipar, jämedalt jahvatatud

Hind
portsjoni kohta: 0,72 €