



Томатный суп с пончиками



Ингредиенты

- Ингредиенты на суп:
- Масло растительное 50 г
- Томаты 750 г
- Перец болгарский 380 г
- Сельдерей стебель п/ф 75 г
- Куриный бульон п/ф 600 г
- Лук репчатый п/ф 75 г
- Соль 5 г
- Масло оливковое 80 г
- Микрозелень 80 г
- Ингредиенты на 1 порцию пончиков:
- Мука пшеничная 5 г
- Разрыхлитель 1 г
- Яйцо 1 шт
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 80 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 170 г
- Сахар 4 г

Приготовление

Суп:

Томаты нарезать на 4 части. На противень положить пергамент и выложить томаты, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью. Запечь на 180° 20 минут.

Болгарский перец разрезать, убрать внутренности, положить на противень на пергамент, сбрызнуть растительным маслом, посыпать сахаром и солью.

Пончики:

Все вымесить в однородную массу.

Перед подачей пожарить пончики во фритюре (при необходимости доготовить пончики в конвектомате).

Для удобства массу положить в кондитерский пакет, выдавливая

массу длиной 3 см сразу во фритюр.

Запечь так же как томаты.

В сотейнике обжарить на растительном масле лук и стебель сельдерея без цвета.

Отправить к луку запеченные перцы и томаты, залить куриным бульоном, проварить.

Добавить специи.

Пробить блендером, протереть через сито.

Вскипятить и довести по вкусу солью и сахаром.

Сборка:

В глубокую тарелку налить томатный суп.

Поверх супа положить 3 пончика.

Сбрызнуть суп оливковым маслом. На пончики положить микрозелень.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг



Творожный сыр Cremette
1 кг