



Сырный суп с брокколи, апельсином, сухарями и дижонской горчицей



Ингредиенты

- Овощной бульон или вода 300 г
- Сыр плавленый сливочный Hochland Professional 400 г
- Сливки 250 г
- Брокколи вареное 200 г
- Лук порей, белая часть 150 г
- Морковь натертая 150 г
- Горчица Дижонская 25 г
- Оливковое масло 20 г
- Чеснок 2 зубчика
- Цедра апельсина и сок 1/2шт
- Соль 8 г
- Для подачи сухари

Приготовление

На оливковом масле пассеровать порей, чеснок и морковь.

Добавить бульон и сливки, проварить 20 минут. Добавить апельсиновый сок, цедру, сыр плавленый сливочный и горчицу.

Проварить 10 минут. Взбить блендером.

Подача:

Перед подачей выложить в суп брокколи, посыпать сухариками

Тип продукта



Плавленный сыр Сливочный
400 г