



ZÖLDBORSÓKRÉMLEVES SALÁTÁVAL

*(Chili & Vanília receptje)*

2,5 dkg vaj

egy kis fej vöröshagyma

25 dkg zöldborsó

fél liter zöldségleves

fél fej saláta

szükség szerint só, bors

A vajon megpároltam a hagymát, hozzáadtam a zöldborsót. Felöntöttem a levessel, és puhára főztem a borsót. A salátát leveleire bontottam, a sárga salátaszívet félretettem. A salátát öt másodpercre a forró levesbe mártottam (Lehet egy külön fazékban forró vízben is blansírozni), majd jeges vízben lehűtöttem. A levest és a salátaleveleket összeturmixoltam, és kevés egészben hagyott borsóval, valamint a csíkokra vágott salátaszívvel tálaltam.