



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## ЛЕКА СУПА ОТ ЦВЕКЛО С ЧИПС ОТ ПАРМЕЗАН И ТАРТАР



6 порции

### СЪСТАВКИ

400 г цвекло  
1 с. л. зехтин  
1 малка глава лук, нарязана  
7–10 г нарязан джинджифил  
500 мл **зеленчуков бульон**  
150 г **сметана**  
50 г **сирене пармезан**  
1 ч. л. маково семе  
100 г говеждо филе  
1 малка глава лук шалот,  
нарязана  
1 ч. л. нарязан див лук  
1 ч. л. нарязан листен магданоз  
сос Табаско  
сол и прясно смлян черен пипер  
кората от 1 био лайм  
За гарниране: няколко листа  
див лук

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте, подсушете и нарежете цвеклото. Загрейте олио в тенджерата и сотирайте цвеклото, лука и джинджифила. Деглазирайте със зеленчуков бульон и оставете да къкри в затворена тенджерата около 20 минути.

Загрейте предварително фурната до 140°C със CircoTherm. Настържете пармезана. Поръсете пармезана на кръгове с диаметър 8 см върху тава за печене с незалепващо покритие. Поръсете кръговете пармезан със сусамовото семе. Печете около 7 минути на ниво 3, докато пармезанът стане златист. Поставете внимателно с лопатка чипса от пармезан върху кухненска хартия, за да попие излишната мазнина.

Нарежете говеждото филе с остър нож на тънки резени. Смесете с лука шалот, дивия лук и магданоза и овкусете със соса Табаско, сол и пипер. Поставете в хладилника.

Пасирайте супата с миксер и добавете сметана. Овкусете със сол и пипер. Напълнете супата в чаши и покрийте половината от чашата с чипса от пармезан. Оформете апетитни малки купчинки тартар и поставете по малко върху всеки чипс от пармезан.

Гарнирайте с два листа див лук и малко кора от лайм. Сервирайте веднага.