

Fehérbab krémleves kucsmagombával

Szerző: Kapallo G. Gyula
2015. Április 04.
Utolsó frissítés: 2015. Április 04.

- 25 dkg szárított fehérbab
- 1 fej vörshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db babőrlevél
- 30 dkg kucsmagomba
- 1 szál éjshagyma
- 1 dl fűzfa-tejszín
- 1 dl szárított fehérbor
- 5 dkg vaj

- só, bors, fehérbor A fehérbabot beáztatjuk egy éjszakra, majd másnap leszűrjük, és bő vízben, egy evőkanállal sóval, a felaprított vörshagymával, fokhagymával, a kucsmagombák szárítottával, valamint a babőrlevéllel együtt puhítjuk fűzfán. Ha ezzel megvagyunk, kivesszük a levesből a babőrleveleket, hozzáadjuk a fehérbort, majd egy kávémixerrel teljesen homogén állagúra pörgetjük.

Ezután a felaprított éjshagymát megpirítjuk a felhevített vajon, és ezen az alapon, néhány perc alatt megpároljuk a kucsmagombák kalapjait, egy-egy csipet só, a vörshagyma és fehérbor hozzáadásával. Végül a tejszínnel gazdagítjuk a gombaszószat. Tálaláskor a forró babkrémleves kávézépőre szedünk egy-egy kanálnyi tejszín-gombából, amihez forró pirított kenyérszalagot adunk. Érdemes szerint reszelt parmezán vagy szarvasgombaolajjal is kiegészíthetjük az éhizést.

Tokaji szamorodni vagy batonage (finomseprű tartás) technikával készült hordós érlelésű fehérborok illenek hozzá a krémleveshez és a gomba telt, fűzfa-állaga miatt.