Sütőtök krémleves (narancsos)

- előkészület: 10 perc
- főzés: 70 perc

hozzávalók 6 főre

- 1 kg sütőtök
- 1 nagy krumpli
- 1 alma
- 1 fej hagyma
- 3 ek méz
- 1 narancs
- 2 húsleveskocka
- 2 dl tejszín
- 5 dkg vaj
- só
- bors
- szerecsendió
- friss kakukkfű
- 1,2 l víz
- tökmag
- balzsamecet

elkészítés

1. A sütőtököt félbevágjuk, kikaparjuk a belsejét, majd előmelegített sütőben 190 fokon 40-50 perc alatt puhára sütjük.
2. Amíg a tök sül, előkészítjük a levest. A hagymát felaprítjuk és a kakukkfűvel, meg a vajjal együtt egy nagyobb lábasba tesszük és közepes lángon néhány perc alatt puhára pároljuk. (Fontos, hogy a vajat és a hagymát egyszerre tegyük a lábasba, és ne korábban a vajat, mert a vaj könnyen megég.)
3. A megüvegesedett hagymára rákanalazzuk a mézet és kicsit karamelizáljuk. Közben a krumplit és az almát felkockázzuk.
4. Felöntjük vízzel, majd beletesszük a leveskockát, a krumplit, az almát és közepes lángon puhára főzzük.
5. Amikor a krumpli is megpuhult, levesszük a tűzről és a megsült tök kikapart húsát is hozzáadjuk, majd botmixerrel pürésítjük.
6. Ezek után ízesítjük: belefacsarjuk a narancs levét, sózzuk, borsozzuk, frissen szerecsendiót reszelünk bele. Végül felöntjük tejszínnel.
7. Pirított tökmaggal és néhány csepp balzsamecettel tálaljuk.