

# Pikáns zellerkrémleves

## Hozzávalók:

- 1 db zellergumó
- 1 db vöröshagyma
- 1 db krumpli
- 2 db alma
- só, bors, szerecsendió
- 2 ek olaj
- frissen facsart bio citromlé vagy borecet
- ízlés szerint (növényi)tejföl vagy joghurt

## Elkészítés:

A zellergumót megtisztítjuk, kisebb kockákra vágjuk. A hagymát szintén kisebb kockákra vágjuk. Lábosba téve pirítsuk a hagymát, majd kissé sózzuk, és felöntjük annyi vízzel, hogy épp ellepje. Lefedve kis lángon kezdjük főzni a zellerrel együtt, közben tisztítsuk meg és vágjuk kockákra a krumplit, adjuk a leveshez. Végül tisztítsuk meg és vágjuk kockákra az almákat, és ezt is adjuk a leveshez. Ha puhára főtt a zeller, botmixerrel turmixoljuk krémesre az egészet. Ha túl sűrű, öntsünk még hozzá egy kis vizet (vagy almabort), majd fűszerezzük ízlés szerint sóval, borssal, szerecsendióval, frissen facsart citromlével. Néhány kanál tejföllel vagy joghurttal is gazdagíthatjuk, de e nélkül is finom. Pirított, szeletelt mandulával vagy saját készítésű almachipsszel, esetleg pirított kenyérkockákkal tálaljuk.