



Supă banana curry

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porției 6 portii

Ingredient

- 1 Cățel de usturoi
- 50 g Mai mult
- 50 g Ceapă, înjumătățită
- 30 g unt
- 400 g Banane, în bucăți grosiere
- 50 g Stafide
- 750 g Apă
- 100 g smântână
- 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 1 Vârf de piper
- 1 linguri praf de ghimbir
- 2 linguri de curry

Pregătire

1. Puneți usturoiul, merele și ceapa în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 secunde/viteză 6** și glisați în jos cu spatula.
2. Se adaugă unt și sote timp de **2 min. 30 sec./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați banane, stafide, apă, smântână, cuburi de bouillon, piper, pudră de ghimbir și curry, încălziți timp de **7 min./90°C/pasul 1**, apoi introduceți ceașcă de măsurare, piureul crescând treptat timp de **15 sec./nivel 6-10** și serviți fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- Puteți înlocui crema cu lapte de cocos și condimentați cu Tabasco.
- Se serveste supa cu 1 lingurita crème fraîche si/sau fistic tocat.