

Kalafiorowa zupa typu chowder z topionym serkiem

Pyszna zupa na jesienny czas.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 1,5H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 180

Składniki

- 2 łyżki masła
- 50 g boczku pokrojonego w kosteczkę
- 1 duża cebula pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku posiekane w płatki
- 5 liści laurowych
- 8 ziaren ziela angielskiego
- łyżka cząbrku
- 2 marchewki pokrojone w pół plastry
- 2 łodygi selera naciowego posiekane
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 l bulionu np. z kurczaka
- 1 mały kalafior podzielony na różyczki
- 2 ziemniaki pokrojone w kostkę
- szklanka mleka
- 100 g sera topionego typu ementaler
- sól, pieprz
- koperek lub natka do serwowania
-



Wykonanie:

Na maśle obsmaż na złoto boczek. Dodaj cebulę, czosnek, ziele angielskie i liście laurowe i smaż, mieszając kolejne kilka minut. Przełóż do misy wolnowaru.

Dodaj marchewkę, selera, cząber. W zimny bulion wmieszaj mąkę ziemniaczaną, po czym zalej nim całość składników. Wstaw całość w trybie HIGH na 2 godziny. Po tym czasie dodaj kalafiora, ziemniaki, mleko i serek topiony. Dopraw solą i pieprzem i wstaw na kolejną godzinę.