

A krémlevesekkel nagypapám ismertetett meg: a klasszikusnak számító Vichyssoise-t készítette el nekünk, majd adta oda (cseh nyelven) a receptjét, aminek a legvégére leírta a „történetét” is, miszerint ez a leves a New Yorki Ritz-Carlton hotelből indult világhódító útjára.

Azóta is ennek alapján készítem a krémleveseket, amiket a lányom (igen, aki a csokit nem, de a husilevest nagyon szereti) szívesen szokott fogadni.

## *Vichyssoise*

Hozzávalók: 60 g vaj  
1 nagyobb póréhagyma  
2 nagy burgonya  
Tyúk- vagy csirke-alaplé  
1 csésze tej (főzőtejszínnel helyettesíthető)  
Só  
Bors  
Díszítéshez: apróra vágott petrezselyemlevél

A meghámozott burgonyát apró kockákra, a póréhagymát karikákra vágjuk. A vajat egy lábasban megolvasztjuk, rátesszük a póréhagymát és állandó keveréssel puhára pirítjuk. Hozzáteesszük a burgonyát és az alaplével felöntve puhára főzzük a zöldségeket (kb. 20 perc). Összeturmixoljuk, majd hozzáadjuk a tejet, ízesítjük. Hidegen, melegen is tálalható.

## *Avokádós póréhagymaleves*

Hozzávalók: 1 evőkanál olívaolaj  
45 dkg póréhagyma – vékonyra szeletelve  
1 gerezd fokhagyma – apróra vágva  
7,5 dl csirke-alaplé  
1 nagy avokádó  
1,2 dl natúr joghurt  
1 evőkanál citromlé  
2 evőkanál friss koriander – apróra vágva  
Só  
Bors  
Díszítéshez: citromkarikák, korianderlevelek

A felhevített olajon a hagymákat puhára fonnyasztjuk állandó kevergetés mellett (kb. 10 perc), majd a hozzáadott alaplével forrástól számítva további 10 percig főzzük. Hagyjuk egy kicsit hűlni, majd turmixoljuk össze, aztán alaposan hűtsük le. Az avokádót félbevágva eltávolítjuk a magot, majd kikanalazzuk a belsejét, amit szintén összeturmixoljuk. Amikor már minden hideg, az avokádópürét, a joghurtot, a citromlevet és a koriandert a levesbe öntjük, ízesítjük. Hidegen (akár jégkockákkal is) tálaljuk.

## *Burgonyakrémleves baconnel*

Hozzávalók: 1 liter tej (felforralva) és 2 evőkanál liszt vagy alaplé és főzőtejszín (fentiekhez hasonlóan készítve)  
1 evőkanál olívaolaj

5 dkg bacon – apróra vágva (helyette: 15 dkg csemegekukorica vagy füstölt tőkehalfilé)  
1 fej vöröshagyma – apróra vágva  
40 dkg burgonya – apró kockákra vágva  
1 szál fehérrépa – lereszelve  
Só  
Bors  
Szerecsendió

Kiegészíthető: 12 dkg spenót-, rukkola- vagy fejeskáposztalevéllel

A felhevített olajon a bacont és a hagymát állandó kevergetés mellett megpirítjuk (kb. 2 perc). Amennyiben liszttel sűrítjük, beleszórjuk a lisztet, majd apránként adagolva a forró tejet állandó kevergetéssel elkészítjük a „főzőlevet”. Beletesszük a zöldségeket, és forrás után alacsony fokon megfőzzük. Amikor már majdnem megpuhultak a zöldségek (kb. 15 perc), hozzáadhatjuk a zöldlevelű zöldségeket is és pár percig továbbfőzzük. Fűszerezzük és melegen tálaljuk. Amennyiben turmixolni szeretnénk a bacont nem aprítjuk fel, hogy könnyen kiemelhető legyen. A zöldlevelű zöldségeket (ha teszünk bele), turmixolás után adjuk a leveshez.

## *Sajtos karfiolleves*

Hozzávalók: 2 dkg vaj  
1 fej vöröshagyma – apróra vágva  
3 evőkanál mustárpor  
1 fej karfiol – rózsáira szedve  
6 dl tej  
1,5 dl csirke-alaplé  
1 babérlevél  
10 dkg cheddar sajt – reszelve  
Só  
Bors

Díszítéshez: petrezselyem vagy metélőhagyma felaprítva, egy kevés félretett olajban 3-4 perc alatt megpirított karfiol

A megolvasztott vajban a hagymát megpirítjuk (kb. 3 perc), majd rászórjuk a mustárport. Ráarakjuk a karfiolt és a tejjel és az alaplével felöntjük, a babérlevéllel ízesítjük. Forrástól számítva alacsony hőfokon 10 percig főzzük. A babérlevelet kivéve a levest összeturmixoljuk, ízesítjük és hozzáadjuk a reszelt sajtot (nem kell megolvadnia). Melegen tálaljuk.

## *Paradicsom krémleves*

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
1 szál sárgarépa  
1,5 dl tejszín  
4,5 dl csirke- vagy zöldség alaplé  
1 ek sűrített paradicsom  
400 g paradicsom konzerv  
1 csokor friss bazsalikom

1,5 kk. barnacukor  
olívaolaj  
Só  
Bors

A felhevített olívaolajon pároljuk puhára az apróra vágott hagymát, fokhagymát és a reszelt répát. Mikor megpuhult, keverjük hozzá a paradicsompürét, adjuk hozzá a feldarabolt paradicsomkonzervet, az alaplevet. Rakjunk rá fedőt, és főzzük alacsony lángon 15-20 percen keresztül. Sózzuk, borsozzuk, adjuk hozzá a cukrot, és öntsük bele a tejszín. A bazsalikomot nagyobb részét aprítsuk fel, és keverjük a levesbe, majd turmixoljuk össze és rakjuk vissza a tűzre. Keverjük meg, és tálaljuk a maradék bazsalikom leveleivel.

## *Gombakrémleves*

Hozzávalók: 50 dkg sampinyongomba  
20 dkg vaj  
1 fej vöröshagyma  
2 csipet só  
1 nagy késhegynyi őrölt fehérbors  
1 dl tejszín  
Díszítéshez: petrezselyem aprítva

A gombát alaposan megmossuk, felkockázzuk. A vajat megolvasztjuk, majd a felkockázott vöröshagymát rádobjuk, és üvegesre pirítjuk. A gombát a hagymára tesszük, majd annyi vizet öntünk rá, amennyi félig ellepi. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. A gombát puhára főzzük. Összeturmixoljuk, miközben a tejszín a levesbe csurgatjuk. Ezt követően visszatesszük a levest a tűzhelyre, és egyet forralunk rajta, majd levesszük a tűzhelyről és ízesítjük.

## *Sütötökkrémleves*

Hozzávalók: 2 evőkanál olívaolaj  
1 gerezd fokhagyma – apróra vágva  
½ szál póréhagyma vagy vöröshagyma – felaprítva  
2 csészényi apró kockára vágott sütötök  
2 apró kockára vágott burgonya  
1 evőkanál só  
3 csésze csirke-alaplé  
Bors  
Főzőtejszín (tálaláshoz, de nem szükséges)

Az olajon megpirítjuk a hagymákat (2 perc), majd hozzáadjuk a zöldségeket, még 1 percig pirítjuk, majd felöntjük az alaplével, sózzuk és kb. 20 perc alatt puhára főzzük. Összeturmixoljuk, ízesítjük.