

Litauszki Zsolt és a Gundel Étterem receptje:

Vargánya Velute

A vargánya gombákat megmossuk megtisztítjuk, apróbb kockákra vágjuk - a vöröshagymát, a fokhagymát szintén megtisztítjuk és feldaraboljuk. Egy edényben vaját olvasztunk, belerakjuk a gombát, a vöröshagymát, a kakukkfűvet, majd mielőtt felöntենek egy kis fehérborral, azelőtt adjuk hozzá a fokhagymát. (Sóval, borssal ízesítjük.) Miután felöntöttük, hozzá adjuk a zöldség alaplevet, felforraljuk és hozzá adjuk a tejet, újból felforraljuk, majd a legvégén a tejszínt adjuk hozzá. Ezután szintén felforraljuk, majd fóliával lefedjük és egy órát pihenni hagyjuk, langyos helyen. Egy óra elteltével leszűrjük, majd felforraljuk és botmixerrel habot képzünk belőle.

- **Hozzávalók:**

vargánya	500g
vaj	100g
alaplé	1l
tej	3dl
tejszín	3dl
só	15g
kakukkfű	15g
vöröshagyma	100g
fokhagyma	10g