Tomātu krēmzupa ar garnelēm un bekonu

01 Bekonu kraukšķigu apcept.

Ieteikums: Ja nepieciešams pagatavot lielu daudzumu, bekonu zeltaini brūnu var uzcept arī kombinētajā krāsnī uz plāts 200 °C temp. 5 minūtēs.

02 Citronu krēmu samaisīt ar svaigo sieru un citrona miziņu. Tomātu krēmzupas sauso maisījumu samaisīt ar attiecīgo ūdens daudzumu, maisot vārīt 2 minūtes. Garneles no abām pusēm uzcept uzkarsētā olīveļļā gaiši brūnas un likt zupas trauciņā ar gatavo tomātu krēmzupu.

03 Zupu dekorēt ar citronu krēmu, bekona šķēlītēm un bazilika lapiņu. Uzbirdinār rupji maltu piparu.

Ieteikums: garneles var pirms uzcepšanas savērt uz koka iesmiņiem, cept un tad kopā ar koka iesmiņu servēt zupas traukā.

Gatavs!

Sastāvdaļas 10 porcijām pa 216 g:

125 g	Bekona šķēlītes
100 g	svaigais siers
2 g	citronu miziņa, smalki rīvēta
150 g	Tomatencremesuppe, sausais maisījums tomātu krēmzupas pagatavošanai
1,5 l	ūdens
20 ml	Terra Creta olīveļļa
250 g	garneles (1 porcijai 3 garneles ~ 25 g)
10 g	bazilika lapiņas
2 g	melnie pipari, rupja maluma

Porcijas cena: 0,72 €