

Ogórkowe „gazpacho” podawane w filiżankach



Składniki

zielone ogórki
100 g - starego świeżego
chrzanu
1/2 szklanka - serka
mascarpone
300 ml - bulionu
warzywnego
200 ml - śmietany 48%
garść świeżej bazylii,
estragonu, trybuli i
szczypiorku
1 łyżeczka - soku z
cytryny
2 łyżka - sosu
chrzanowego
sól morską, świeżo
zmielony pieprz

Opis wykonania

Gazpacho z ogórków i serka mascarpone z sosem chrzanowym.

Ogórki obierz, przekrój na pół i wybierz łyżeczką gniazda nasienne .Z 1/8 ogórków przygotuj drobną kostkę (do przybrania), przykryj i odstaw do lodówki. Resztę pokrój na cienkie plasterki i marynuj przez 24 godz. w misce z bulionem warzywnym, śmietaną, chrzanem i połową ziół. Za pomocą malaksera zmiksuj ogórki na gładką masę, a następnie przetrzyj przez gęste sito położone na dużej misce (odciśnięty sok zostaw, aby później doprawić zupę). Oddziel szklankę purée i wymieszaj z mascarpone, aż składniki dokładnie się połączą, a następnie zmiksuj masę z resztą ogórkowego purée. Dopraw do smaku i skrop sporą ilością soku z cytryny. Dodaj sos chrzanowy. W razie potrzeby, aby uzyskać kremową, rzadszą konsystencję oraz bardziej intensywny smak, dodaj sok z ogórków. Schładzaj zupę 6-8 godzin przed podaniem. Podawaj w filiżankach do espresso, posypane pokrojonymi w drobną kostkę ogórkami, resztą ziół oraz papryczką chili. Skrop kilkoma kroplami świeżej oliwki.