

krem z sałaty i rzodkiewki z grillowaną krewetką i chipsem z boczku



Składniki

1,5 l - bulion warzywny
przygotowany wcześniej
10 szt. - liście sałaty
lodowej
1 szt. - rzodkiewki 1
pęczek + 2 szt do
dekoracji
1 szt. - czosnek 1 ząbek
2 g - sól i pieprz do smaku
4 szt. - krewetka
4 szt. - plaster boczku
10 g - szczypiorek
posiekany
1 łyżka - śmietana
kwaśna

Opis wykonania

pyszna wiosenno/letnia zupa a do tego dietetyczna ;)

Wywar warzywny zagotować, dodać liście sałaty i całe rzodkiewki oraz czosnek, gotować około 15 min. całość zblendować na krem (jeśli krem będzie zbyt rzadki dodać łyżkę śmietany i lekko zredukować) doprawić do smaku. krewetki zgrillować, boczek smażyć na suchej patelni lub w piekarniku na chips. zupę wyserwować na talerze ułożyć chips z boczku oraz krewetkę posypać ztartą na grubych okach rzodkiewką i posiekanym szczypiorkiem. wyłożyć łyżkę śmietany.

"WŁALA" ;)