

Krem z pietruszki (korzenia) z czarnym sezamem



Składniki

250 g - pietruszki - korzeń
2 łyżka - oleju
rzepakowego
3 szt. - szalotki
1 szt. - płaska łyżeczka
kurkumy
1 szt. - płaska łyżeczka
curry
400 ml - mleczka
kokosowego
sól do smaku
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
2 łyżka - sezamu czarnego
duże marynowane
kapary z ogonkiem
150 ml - wody

Opis wykonania

Curry, kurkuma smaku i koloru ciekawego zupie dodały, a ziarenka sezamu fajnie w kremie chrupały.

W garnku o szerokim dnie rozgrzewamy olej, dodajemy posiekaną cebulkę i pokrojoną w plastry obraną pietruszkę. Mieszamy i krótko przesmażamy. Dodajemy kurkumę, curry, zalewamy 50 ml wody, mieszamy i dusimy chwilę pod przykryciem. Następnie dolewamy 100 ml wrzącej wody i gotujemy do momentu, aż pietruszka będzie zupełnie miękka. Następnie wlewamy mleczko kokosowe, podgrzewamy i miksujemy całość za pomocą blendera na krem. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. W razie potrzeby dolewamy trochę wrzącej wody.

Sezam prażymy na suchej patelni, dzięki temu będzie bardziej chrupiący.

Krem podajemy z kapary, a wierzch posypujemy sezamem.