

Krem z groszku z orientalną nutą



Składniki

Zielony Groszek
Por (białe części)
Mleko kokosowe
Bulion drobiowy
Imbir świeży
Trawa cytrynowa
Chili świeże
Sałata
Liść kafiru
Limonka
Kolendra
Cukier trzcinowy
Anyż
Sól i pieprz
Masło klarowane
Orzeszki pinii

Opis wykonania

Krem z zielonego groszku z mlekiem kokosowym, porem, anyżem i orzeszkami pinii.

Na maśle podsmażyć część pokrojonego w talarki pora, posiekany imbir oraz chili.

Dodać liść kafiru, anyż, część kolendry, trawę cytrynową, wlać mleko kokosowe oraz bulion.

Całość chwilę gotować. Przepędzić przez sito.

Na maśle podsmażyć pozostałą część pokrojonego pora, porwane liście sałaty i groszek.

Wlać przepędzony wywar.

Zagotować i zmiksować.

Doprawić do smaku sokiem z limonki, cukrem, solą i pieprzem.

Podawać z prażonymi orzeszkami pinii i kolendrą.