

Imperium smaku z ziarnami komosy ryżowej i ryżu, jadalnymi kwiatami, kremem z dyni oraz musem z arbuza



## Składniki

0,5 kg - Dynia (świeża lub mrożona)

2 łyżka - oliwa

1 szt. - cebula szalotka

1 szt. - ząbek czosnku

2 łyżeczka - świeży imbir (starty)

1 łyżeczka - skórka z limonki (starta)

2 łyżeczka - sok z cytryny lub limonki

1 szczypta - przyprawy (do smaku):sól, biały pieprz, kurkuma, kumin

0,5 szczypta - cynamon

1 szczypta - bazylia (do przybrania)

10 szt. - jadalne kwiaty

1 szklanka - Ryż

1 szklanka - Komosa ryżowa (ziarna białe, czerwone i czarne)

0,25 szt. - Arbuz

## Opis wykonania

Danie typu degustacyjnego: mieszanka trzech ziaren (białe, czerwone i czarne) komosy ryżowej zmieszanej z ryżem, krem z dyni oraz mus arbuza.

Krem z dyni: Podsmażyć na oliwie pokrojoną szalotkę oraz ząbek czosnku. Dodać dynię (obraną ze skóry, pokrojoną w kostki), Smażyć do miękkości. Po wystudzeniu zblendować. Dodać pozostałe składniki. Udekorować bazylią i jadalnymi kwiatami.

Ryż i ziarna komosy ryżowej (białe, czerwone, czarne) ugotować. Podawać udekorowane jadalnymi kwiatami.

Mus z arbuza: Arbuz obrać ze skórki i pokroić na kostkę. Zblendować. Podawać z kostkami lodu, w których są zamrożone jadalne kwiatki.