

Krem z selera i pietruszki z nutą indyjską



Składniki

seler korzeniowy
pietruszka (korzeń)
cebula
czosnek
olej kokosowy
kwaśne jabłko
bulion warzywny
tahini
liść laurowy
ziele angielskie
kurkuma
gałka muszkatołowa
słodka papryka mielona
chilli
mielony imbir i mielona
kolendra
sól i pieprz

Opis wykonania

Krem z selera i pietruszki, aromatycznie doprawiony lekko indyjskimi dodatkami, zyskał zupełnie nowy wymiar.

Selera, pietruszkę i jabłko obrać i pokroić w kostkę.

Cebulę posiekać, wrzucić na rozgrzaną, suchą patelnię. Podsmażyć bez tłuszczu przez kilkadziesiąt sekund, mieszając co jakiś czas - w ten sposób cebula nabierze głębszego aromatu. Następnie dodać olej i smażyć, aż cebula będzie złocista. Dodać posiekany czosnek i smażyć, aż aromat się uwolni. Wrzucić pokrojone warzywa oraz jabłko, smażyć przez kilka minut.

W garnku zagotować bulion, dodać liść laurowy i ziele angielskie. Wrzucić zawartość patelni, doprowadzić do zagotowania i zmniejszyć ogień. Gotować przez około 20-25 minut, aż warzywa będą miękkie.

W połowie gotowania doprawić zupę wszystkimi przyprawami. Gotową zupę zmiksować przy pomocy blendera na gładki krem. Dodać tahini i wymieszać. Podawać z grzankami.