

Zupa krem z batatów z masłem orzechowym



Składniki

1,5 l - bulion warzywny
3 szt. - duże bataty
2 szt. - cebula
4 szt. - ząbki czosnku
2 łyżka - masło orzechowe
2 szt. - limonki
1 szt. - duża chili
5 szt. - liście świeżej
kolendry
1 garść - orzeszki ziemne
0,5 łyżeczka - sól
1 łyżka - olej rzepakowy

Opis wykonania

Jedna z lepszych zup, jakie udało mi się kiedykolwiek wyczarować. Wszystkie składniki idealnie się uzupełniają. Propozycja obowiązkowa.

Bataty wkładamy do folii aluminiowej i pieczemy w piekarniku w 200 stopniach, około godziny. Studzimy je, obieramy i kroimy w dużą kostkę. Pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek i bataty smażymy 2 minuty, po tym czasie wszystko zalewamy bulionem, dodajemy masło orzechowe i gotujemy około 10 minut. Pod koniec gotowania dodajemy pokrojoną w plasterki chili i sok z 1 limonki. Zupę studzimy i miksujemy w blenderze na gęsty krem. Wrzucamy z powrotem do garnka, doprawiamy solą, zagotowujemy. Jeżeli jest za gęsta, dolewamy odrobinę wody, jeżeli wyszła za rzadka, redukujemy ją poprzez gotowanie. Krem podajemy z rozdrobnionymi podprażonymi kawałkami orzechów, z plasterkami chili i kolendrą. Polecam ją jeszcze na sam koniec skropić sokiem z limonki.