

Krem z kalafiora z serem gorgonzola i chipsami z gorzkiej czekolady



Składniki

1/2 kg ziemniaków
1 cebula
1 ząbek czosnku
1 kg kalafiora
1/2 kostki masła
1/2 kg sera gorgonzola
1/2 kg otrębów jaglanych
1/2 l mleka
1/2 l śmietany 36%
1 tabliczka czekolady
gorzkiej
Sól
Pieprz

Opis wykonania

Zaskakujące połączenie kalafiora z gorzką czekoladą i serem gorgonzola.

Warzywa oczyść, pokrój i podsmaż na maśle, aby się zeszkliły. Zalej wodą i gotuj do miękkości. Gdy się ugotują zmiksuj i przetrzyj przez gęste sitko.

Dodaj gorgonzolę i jeszcze raz zmiksuj. Dopraw do smaku.

Czekoladę rozpuść i zatemperuj. Na folię nałóż „kleksy” czekolady i przykryj drugim kawałkiem formy. Wałkiem uformuj chipsy.

Gdy czekolada stężeje przełóż ją do zamrażarki.

Otręby upraż na suchej patelni, tak aby były złociste i chrupiące.

Zupę przelej do talerzy, posyp otrębami, do każdej porcji dodaj chipsa z czekolady.