

Wielkanoc: Krem chrzanowy z chrupiącymi chipsami z boczku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bulion drobiowy	1,5 l
ziemniaki	3 szt.
chrzan świeżo starty	1 łydga
śmietana 30%	100 ml
pietruszka	1 szt.
seler korzeniowy	1/2 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
natka pietruszki	
boczek parzony	
chleb wieloziarnisty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki
- KROK 2 Ziemniaki pokroić na małe nierównomierne kawałki- będziemy je miksować.

- KROK 3 Obróć chrzan i zetrzeć go na tarce (na bocznej ząbkowanej na ostro części). Bulion zagotować i wrzucić ziele angielskie, liść laurowy oraz ziemniaki. Całość gotować tak długo aż ziemniaki staną się miękkie.
Doprawić zupę do smaku solą, pieprzem oraz gałką muskatołową. Dodać chrzan. Chwilkę gotować na małym ogniu. Wyciągnąć ziele angielskie oraz liście laurowe. Po chwili całość zmiksować najlepiej ręcznym blenderem na gładki krem dolewając w trakcie miksowania śmietanę – na koniec przetrzeć przez gęste sito, aby nasz krem był bardzo aksamitny.
- KROK 4 Plasterki boczku układamy na płatach ręcznika papierowego i wkładamy do mikrofalówki na około 15 s. na najwyższą moc.
- KROK 5 Tak przygotowanymi chipsami posypujemy nasz aksamitny krem –podajemy z chrupiącym tostem pełnoziarnistym.