

Duet kremów szparagowych z grillowanymi krewetkami



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białych i zielonych szparagów	300 g
ziemniaki	2 nieduże
cebuli	1 sztuka
oliwy z oliwek	100 ml
rosółu warzywnego KUCHAREK	2x500 ml
śmietany 36%	200 ml
cukier	- -
krewetek 16/20	80 g
sambal oelek	1/2 łyżeczki
upalonych ziaren słonecznika	1 łyżka
imbir	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Sól czosnkowa jodowana Prymat	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dwóch garnkach zagotować po 500 ml rosółu warzywnego. Na oliwie z oliwek podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie dodać ją do gotujących się wywarów. Szparagi umyć, obrać i włożyć do wywaru, każdy rodzaj osobno. Zupy doprawić do smaku cukrem oraz solą czosnkową i pieprzem Prymat. W celu zagęszczenia zupy można dodać do każdej z nich po jednym ziemniaku. Zupy zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji i zabielić śmietaną. Krewetki zamarynować w oliwie z oliwek, imbirze i sambal oelek, zgrillować i podawać wraz z zupą. Całość posypać upalonymi ziarnami słonecznika. .