

Krem z pomidorów z imbirem i bazyliowymi lodami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na bazyliowe lody

bazylia świeża	1 szklanka liści
mleko 3,2%	150 ml
śmietanka 36%	160 ml
cukier	1 łyżka
skórka z limonki	1/2 szt
sól	1/2 łyżeczki
żółtko jajek	2 szt

Składniki na krem z pomidorów

pomidory krojone z puszki	2 puszki
papryka czerwona	1/2 szt
cebula czerwona	3-4 szt
imbir starty	1 łyżka
zębki czosnku	3-4 szt
mleko kokosowe	165 ml
papryczka chili	1/2 szt
wywar warzywny	1 1/2 litra
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oliwa	2-3 łyżki

Składniki na pieczoną cieciorkę

cieciorka konserwowa 1/2 puszki

Papryka słodka mielona Prymat 3 łyżki

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

olej 2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie lodów bazyliowych:

Wszystkie składniki przekładamy do misy robota i miksujemy na jednolitą masę. Masę przekładamy do rondelka i podgrzewamy na małym ogniu przez ok. 5-7 minut często mieszając – ważne żeby nie zagotować!

Garnek odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Zimną masę przelewamy do miseczki i zamrażamy aż zgęstnieje. Następnie krem bazyliowy przekładamy do misy robota i ucieramy do gładkości. Masę przelewamy do pojemniczka z zamknięciem i ponownie zamrażamy.

Lody bazyliowe wyjmujemy na ok. 10 minut przed podaniem i trzymamy w temperaturze pokojowej.

Przygotowanie pieczonej cieciorki:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180 stopni.

Ciecierzycę płuczemy i osuszamy z nadmiaru wody. Skrapiamy olejem i dokładnie mieszamy. W miseczce mieszamy mieloną, czerwoną paprykę, sól i pieprz. Cieciorkę posypujemy przyprawami i mieszamy. Przesypujemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy ok. 35 minut od czasu do czasu mieszając.

Po upieczeniu odstawiamy do ostygnięcia.

Przygotowanie kremu z pomidorów:

Paprykę i papryczkę chili myjemy, usuwamy z nich gniazda nasienne i rozcinamy na pół. Cebule obieramy i kroimy w pióra. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni. Warzywa przekładamy na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia, skrapiamy olejem i posypujemy solą i pieprzem. Pieczemy ok. 35-45 minut.

Upieczone warzywa przekładamy do garnka, dodajemy pomidory z puszki i imbir. Wszystko zalewamy warzywnym wywarem i doprowadzamy do wrzenia, gotujemy ok. 30 minut, po czym dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i doprowadzamy do smaku solą. Całość miksujemy na jednolity krem.

Zupę zdejmujemy z palnika.

Mleko kokosowe łączymy z odrobiną zupy, mieszamy żeby otrzymać jednolity płyn i wlewamy do garnka. Całość gotujemy na małym ogniu jeszcze ok. 10 minut.

Krem z pomidorów z imbirem podajemy z gałką bazyliowych lodów i pieczoną cieciorką.

Smacznego!