Doradca Smaku V: Krem z sałaty masłowej, odc. 26

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa

włoszczyzna	1 pęczek
ziemniaki	3-4 średnie
serek mascarpone	2 łyżki
sałata masłowa	1 duża główka
masło klarowane	2 łyżki
kukurydza	1 kolba
miód wielokwiatowy	1 łyżka
jeżyny	kilka do dekoracji

Do smaku

Ziele angielskie całe Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	2-3
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Z włoszczyzny przygotowujemy wywar. Dodajemy do niego kilka ziaren ziela angielskiego oraz liści laurowych.

KROK 2 Ziemniaki obieramy, kroimy w drobną kostkę i gotujemy do miękkości w drugim garnku. Solimy. Ugotowane ziemniaki odcedzamy i zalewamy ok. 4 chochelkami klarownego wywaru z włoszczyzny. Mieszamy. Do ziemniaków dodajemy serek mascarpone, całość dokładnie mieszamy i zagotowujemy. Następnie zdejmujemy z ognia i rozdrabniamy za pomocą blendera do uzyskania konsystencji kremu. Jeśli zupa jest zbyt gęsta możemy dodać więcej wywaru.

KROK 3 Z sałaty wycinamy twardy środek, a liście rwiemy na mniejsze kawałki. Kawałki sałaty podsmażamy krótko na maśle klarowanym. Całość przekładamy do wysokiego naczynia i rozdrabniamy za pomocą blendera na jednolitą masę. Tak zmiksowaną sałatę przekładamy do kremu z ziemniaków i dokładnie mieszamy.

KROK 4 Z surowej kolby kukurydzy ścinamy ziarna i przekładamy je na patelnię z rozgrzanym miodem. Krótko podsmażamy. Przyprawiamy do smaku kolorowym pieprzem (rozgniecionym w moździerzu lub świeżo zmielonym).

KROK 5 Każdą porcję zupy posypujemy z wierzchu kukurydzą oraz pokrojonymi na mniejsze kawałki jeżynami.