Doradca Smaku VIII: Zupa krem marchewkowo-pomarańczowa, odc. 17

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	500 g
cebula biała	1 szt.
bulion drobiowy	0,5 l
sok pomarańczowy	1 szklanka
skórka pomarańczowa	1 pomarańcza
skórka z limonki	1 limonka
śmietana 18 proc	2-3 łyżki
oliwa	100 ml
Goździki całe Prymat	
Kurkuma mielona Prymat	
Imbir mielony Prymat	
mięta	
buraki czerwone	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Obrane marchewki i cebulę kroimy w grubszą kostkę. W garnku rozgrzewamy oliwę. Najpierw wrzucamy cebulę, a po chwili dodajemy marchewki, smażymy przez 2-3 minuty. Doprawiamy goździkami i podlewamy bulionem drobiowym.

KROK 2 Z pomarańczy i limonki odkrawamy skórki, nadmiar białej skóry odcinamy. Skórki kroimy w cienkie paski. W rondelku rozgrzewamy wodę i przekładamy do niej pokrojone skórki owoców. Blanszujemy 2-3 minuty, po czym odcedzamy.

KROK 3 Do garnka z zupą dodajemy sok pomarańczowy i doprawiamy imbirem. Gotujemy ok. 10-15 minut.

KROK 4 Całość dokładnie blendujemy. Gotujemy 2-3 minuty, doprawiamy kurkumą i mieszamy. Zupę podajemy ze skórkami z pomarańczy i limonki, odrobiną śmietany oraz kilkoma kroplami oliwy.

KROK 5 Możemy również użyć do dekoracji listków mięty oraz kiełków.