

Zupa marchewkowa z mlekiem kokosowym



KASIA PICHCI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa:

marchewki	2 sztuki
mleko kokosowe	1 puszka
wywar warzywny	600 mililitrów
masło 82%	1 łyżka
papryczka habanero	0.5 sztuki

Dodatki:

kiełki rzodkiewki	2 garście
pierś z kurczaka	100 gramów
sezam	1 łyżka
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

2 duże marchewki kroimy w plastry.

W garnku rozpuszczamy masło, dodajemy marchewkę i chwilę smażymy. Następnie wszystko zalewamy wywarem i dodajemy papryczkę habanero, ale bez nasion. Gotujemy do momentu, aż marchew będzie miękka.

Za pomocą blendera miksujemy wszystko. Dodajemy mleko kokosowe i jeszcze chwilę gotujemy.

Kurczaka kroimy w drobną kostkę, a czosnek w plasterki dodajemy odrobinę soli i wszystko razem mieszamy.

Na patelnię dodajemy odrobinę masła i smażymy kurczaka. Gdy nabierze złotobrazowego koloru zdejmujemy z ognia i przekładamy na talerz.

Do głębokiego talerza nalewamy zupę, dodajemy kiełki, kurczaka i posypujemy sezamem.

SMACZNEGO

Jeśli chodzi o mleko kokosowe, to dodałam tylko tą gęstą część.