Doradca Smaku IX: Zupa krem z białej fasoli z salsą, odc. 37

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zupę:

czosnek	2 ząbki
cebula	1 sztuka
por	1 sztuka
olej	110 mililitrów
korzeń pietruszki	2 sztuki
ziemniaki	3 sztuki
fasola biała z puszki	300 gramów
rosół z kury	1 litr
pomidory suszone z ziołami Smak	30 gramów
oliwki zielone Smak	30 gramów
oliwki czarne Smak	20 gramów
kapary całe Smak	20 gramów
Musztarda miodowa Prymat	2 łyżeczki
bazylia świeża	kilka gałązek
śmietana 36%	250 mililitrów
pestki słonecznika	150 gramów
grissini	6 sztuk

Do smaku:

Ziele angielskie mielone Prymat

Gałka muszkatołowa cała Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Sól morska jodowana Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Białą część pora kroimy wzdłuż na pół i kroimy w pióra. W dużym garnku rozgrzewamy 100 ml oleju, dodajemy czosnek, cebulę, por. Podsmażamy. Pietruszkę i ziemniaki kroimy w kostkę i dodajemy do garnka, doprawiamy zielem angielskim. Następnie dodajemy białą fasolę, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem kolorowym i solą morską, wlewamy rosół z kury. Zostawiamy do zagotowania. Gotujemy przez 10-15 minut do ugotowania ziemniaków.
Suszone pomidory, oliwki zielone i czarne oraz kapary siekamy i przekładamy do miski. Dodajemy ok. 10 ml oleju oraz musztardę miodową, mieszamy. Trzy gałązki bazylii siekamy, dodajemy do salsy i mieszamy. Zupę blendujemy. Dodajemy śmietanę i mieszamy.
Na suchej patelni prażymy pestki słonecznika.
Zupę nalewamy do talerzy. Doprawiamy świeżo startą gałką muszkatołową. Nakładamy po 1 łyżce salsy i posypujemy prażonymi pestkami słonecznika. Dekorujemy listkami świeżej bazylii.
Podajemy z paluszkami grissini.