

Zupa

Tajska zupa z dyni piżmowej

SKŁADNIKI:

Średnia dynia piżmowa, obrana i pokrojona w kostkę; 1 kg
Czerwona papryka, przepołowiona i pozbawiona nasion; 1
Średnia cebula, obrana i pokrojona w ćwiartki; 1
Czosnek, obrany; 2 ząbki
Imbir, obrany; 2 cm
Olej roślinny; 2 łyżki
Koncentrat pomidorowy; 3 łyżki
Czerwona tajska pasta curry; 3 łyżki
Sok z limonki; 1 łyżka
Bulion z kurczaka; 250 ml
Posiekane pomidory; 1 puszka
Mleko kokosowe; 200 ml
Sól i pieprz
Kolendra, grubo posiekana; mały pęczek
Orzeszki ziemne, lekko posiekane; 2 łyżeczki

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: blender

1

Zacznij od pokrojenia dyni piżmowej w 3-centymetrowe kostki. Odstaw.

2

Do kielicha blendera wrzuć cebulę, czosnek, imbir i czerwoną paprykę, po czym zamocuj blender w górnej części robota kuchennego, w gnieździe wysokiej prędkości. Miksuj pulsacyjnie, aż wszystko będzie grubo posiekane i w miarę połączone.

3

Wlej olej roślinny do dużego rondla postawionym na średnio małym ogniu. Zawartość blendera przełóż na patelnię i smaż sauté, aż całość zmięknie, przez około 5 minut. Dodaj koncentrat pomidorowy, pastę curry i dynię piżmową, a następnie przemieszaj do połączenia się składników. Dolej posiekane pomidory, mleko kokosowe i sok z limonki i gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut, aż dynia będzie miękka.

4

Przed przelaniem z powrotem do kielicha blendera odstaw do lekkiego ostygnięcia, a następnie zmiksuj z prędkością 3 na gładką masę. Zupę podawaj posypaną kolendrą i posiekanymi orzeszkami ziemnymi.