

Zupa z kabaczka

* Zamiast syropu klonowego można dodać 2 łyżki curry, zupa nabiera wtedy zupełnie nowego smaku. Spróbuj!

Składniki:

1,5 kg pomarańczowego kabaczka
450 gr. cebuli
2 łyżki startego imbiru
6 łyżek oleju z orzechów włoskich
3 litry bulionu (z kurczaka lub warzyw)
3 łyżki syropu klonowego (wedle smaku)
sól do smaku
świeża mięta

Przygotowanie:

1. Obierz kabaczka. Usuń pestki i upiecz je w gorącym piekarniku.
2. Pokrój kabaczka i cebulę w drobną kostkę.
3. Podsmaż cebulę i imbir w oleju z orzechów włoskich.
4. Dodaj bulion, doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 40 minut.
5. Zmiksuj zupę na puree i przecedź do czystego naczynia.
6. Przypraw syropem klonowym.
7. Przed podaniem posyp zupę świeżą mięta i prażonymi pestkami.