

Zupa krem z kasztanów jadalnych

Składniki:

500 g kasztanów jadalnych

700 ml bulionu

2 łyżki masła

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 marchew

kawałek korzenia selera

połowę pietruszki

1 szklanka mleka kokosowego

pieprz, sól i papryka czerwona ostra



Wykonanie:

Kasztany nacinamy wzdłuż lub w krzyżyk i gotujemy przez 10 min. Odcedzamy, studzimy i obieramy. Następnie lekko siekamy. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy pokrojone warzywa i smażymy na małym ogniu, aż warzywa zmiękną. Zalewamy bulionem i po paru minutach przelewamy do garnka. Dodajemy kasztany i gotujemy na małym ogniu przez 20 min. Po tym czasie wlewamy szklankę mleka kokosowego, przyprawiamy solą i pieprzem, i gotujemy jeszcze przez 5 min. Na sam koniec blenderem miksujemy naszą zupę na krem i w razie potrzeby doprawiamy do smaku.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

