



Zupa krem z dyni hokkaido i sera gruyère

26 października 2012

To było prześladowanie. Spotykałam ją na każdym kroku, obserwowała mnie na bazarze i z zza szyb mijanych warzywniaków. Chowwała się w witrynach restauracji. Kupowałam gazetę kulinarną, a tam ona w roli głównej. Otwierałam stronę w Internecie, a tam ona przerobiona na dziesiątki sposobów. W telewizji śniadaniowej mówili tylko o niej. Mimo, że powiedziałam sobie, że z nami w tym sezonie koniec, to doprowadziła mnie do ostateczności. Zaczaiłam się, kupiłam, rozciąłam na pół, posiekałam, zbledowałam i przerobiłam na pyszną zupę krem.

Składniki na 4 porcje:

- 1 średnia dynia hokkaido
- 2 łyżki masła
- 2 kostki bulionowe (bulion warzywny)
- 100 g sera gruyere
- 4 łyżki śmietanki 30%
- 1/4 gałki muszkatołowej
- sól & pieprz

Przygotowanie:

1. Dynię hokkaido przekrawamy na pół, wydrążamy pestki i obieramy skórę. Następnie kroimy ją w równej wielkości kostki.
2. W garnku, w którym będziemy gotować zupę, rozgrzewamy masło i dodajemy kostki dyni. Podduszamy je tak długo, aż dynia zacznie stawać się miękka.
3. Zalewamy dynię 1 litrem bulionu i gotujemy, aż dynia stanie się całkiem miękka. Będzie to trwało około 15-10 minut na średni ogniu.
4. Zupę zdejmujemy z ognia i blendujemy na krem. Następnie dodajemy do niej starty na tarce ser gruyère i startą gałkę muszkatołową. Mieszamy, aż ser się rozpuści i ponownie blendujemy zupę.
5. Dodajemy do zupy śmietankę kremówkę, sól i pieprz i doprowadzamy do wrzenia. Jest już gotowa.
6. Zupę można podać z prażonymi pestkami dyni i grzankami z bułki pszennej.