

Krem z kalafiora na bulionie rybnym – przepis

Mamy koniec listopada. Już niedługo będziemy się przygotowywać do świąt. Myśleliście już jakie dania, jakie zupy zagoszczą na waszych stołach wigilijnych? Krem z kalafiora na bulionie rybnym to będzie u mnie na stole!

Mam dla Was propozycję. Nie jest to tradycyjna zupa lecz krem. Mój przepis autorski. Długo myślałem jak zrobić coś nowego, coś smacznego a zarazem coś czego jeszcze nie jadłem. No i wymyśliłem!

Krem z kalafiora na bulionie rybnym

Proste w przygotowaniu. Dobre składniki.

Składniki:

1. jeden kalafior
2. brzuski z łososia ok. 200g
3. 200ml śmietany 12% do zup
4. główka czosnku
5. jedna cebula
6. oliwa z oliwek ok. 5 łyżek stołowych
7. natka pietruszki – pęczek
8. szczypiorek – pęczek
9. odrobinę imbiru, pieprz, sól, cukier
10. 50g masła

Przygotowanie:

Kalafior myjemy o rozdzielamy na małe różyczki. Układamy na blaszce. Czosnek obieramy i wraz z przeciętą na ćwiartki cebulą również układamy na blaszce. Całość polewamy oliwą z oliwek, pieprzymy solimy. Wkładamy do piekarnika na ok 40 minut / 180°C.



Krem z kalafiora

Brzuszki z wędzonego łososia oddzielamy od skóry, wyciągamy ości jeżeli jakieś się w rybce znajdują. Kroimy na kawałki i podsmażamy na patelni. Ważne by temperatura nie była za wysoka i by ryby nie spalić. Ma się wydobyć smak, aromat naszej ryby.



Przenosimy rybę z tłuszczkiem do garnka i wlewamy ok 1.5L wody. Gdy nasze warzywa się już upieką to przerzucamy całość do naszego garnka. i gotujemy razem ok 30 minut.

Pozostałą oliwę z oliwek blendujemy wraz ze szczypiorkiem. Dodajemy trochę cukru, soli, pieprzu i imbiru. Pozostawiamy do czasu podania zupy krem.

Gdy minie czas gotowania naszych warzyw z łososiem pozostawiamy naszą zupę aby odrobine przestygła. Gdy będzie miała ok 40-50°C wlewamy naszą śmietanę i całość blendujemy aż powstanie homogenna zupa krem.

Dla bardziej wybrednych można nasz krem przetrzeć przez sito. Ja pozostawiłem kawałki ryby aby dodać je do kremu. Dodałem ziarna prażonego słonecznika i na sam koniec polałem wcześniej przygotowaną **szczypiorkową oliwą**.

Smacznego!

Jakie zupy będą na waszych wigilijnych stołach?



Krem z kalafiora