

detkityumen.ru

Азиатский крем-суп из тыквы



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тыква – 0.8–1 кг

Чеснок – 4-6 зубчиков

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

Растительное масло – 2-3 ст.л.

Сливочное масло – 1-2 ст.л.

Репчатый лук – 1 шт.

Корень имбиря – по вкусу (от 2-3 сантиметров и больше)

Острый перец – по вкусу

Бульон или вода – 0.8-1.3 л

Сок лимона или лайма – по вкусу

Для украшения:

Свежая зелень – по вкусу

Сливки или сметана – по вкусу

Орехи – по вкусу

Приготовление:

На кусочках тыквы сделайте крестообразные надрезы, прорезая мякоть практически до самой корочки. Смажьте кусочки растительным маслом, посолите, поперчите и добавьте несколько неочищенных зубчиков чеснока. Запеките тыкву с чесноком до готовности в разогретой до 200–220 градусов духовке. Обычно на это уходит 35–45 минут.

В кастрюлю налейте немного растительного масла и добавьте 1–2 столовых ложки сливочного масла. Добавьте в

разогретое масло лук и, помешивая, обжаривайте до золотистого цвета. Затем добавьте очищенные запечённые зубчики чеснока и обжарьте все вместе еще одну-две минуты.

Мякоть тыквы отделите от кожуры.

Кусочки тыквы добавьте в кастрюлю с луково-чесночной зажаркой. Добавьте туда же натёртый на мелкой тёрке корень имбиря и немного острого перца по вкусу.

Добавляя такие насыщенные и жгучие приправы как имбирь и острый перец, ориентируйтесь на свой вкус. Мне нравится яркий, немного жгучий вкус специй в этом супе, и я добавляю большой «палец» имбиря и половинку свежего перца чили (без семян).

Добавьте в кастрюлю бульон или воду. Доведите суп до кипения и пюрируйте блендером.

Выключите огонь. Добавьте соль, молотый чёрный перец и сок лайма по вкусу.

Готовый суп украсьте по желанию. Подавайте со сметаной или сливками, орешками, присыпав свежей зеленью, чили.

Азиатский крем-суп из печёной тыквы готов. Приятного аппетита!

взято здесь: [Ссылка](#)

19.10.2016

[СветланККа](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/476/