

Zupa borowikowa z purée dyniowo-ziemniaczanym

Składniki na 10 porcji:

Zupa:

Zupa krem z borowików Knorr	0,150 kg
Woda	1,500 l
Masto	0,030 kg
Cebula (kostka)	0,080 kg
Czosnek (posiekany)	0,015 kg
Wino białe wytrawne	0,100 l
Sok z cytryny	0,010 l
Woda	0,050 l
Rama Cremefine Profi 31%	0,150 l
Żółtka	2 szt.
Sól, pieprz czarny	do smaku

Purée dyniowo-ziemniaczane:

Dynia ugotowana	0,300 kg
Puree ziemniaczane Knorr	0,050 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,050 l
Masto	0,050 kg
Sól	do smaku

Podanie:

Borowiki średniej wielkości	5 szt.
Rama Culinesse Profi	do smażenia
Sól, pieprz	do smaku
Cebula pertowa	5 szt.
Liście nasturcji	do dekoracji

Sposób wykonania:

Zupa

- Zupę krem z borowików rozprowadź w ciepłej wodzie, mieszając doprowadź do wrzenia i gotuj przez kilka minut na wolnym ogniu.
- Na maśle zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj wino, sok z cytryny i wodę. Gotuj do miękkości pod przykryciem. Następnie zmiksuj na purée i połącz z kremem borowikowym.
- Ramę Cremefine wymieszaj z żółtkami, zahartuj i dodaj do kremu.
- Zupę dopraw do smaku.

Purée dyniowo-ziemniaczane

- Gorącą, ugotowaną dynię zmiksuj z Ramą Cremefine, puree ziemniaczanym i masłem. Dopraw do smaku.

Sposób podania

- Borowiki pokrój w plastry, obsmaż na Ramie Culinesse i dopraw do smaku.
- Krem podawaj z dodatkiem purée dyniowo-ziemniaczanego oraz borowikami. Udekoruj uprażoną cebulą oraz liśćmi nasturcji.



Aby nadać zupie wytrawną i szlachetną nutę, cebulę zastąp koprem włoskim – podsmaż go na złoty kolor i dodaj odrobinę brandy. Blanszując borowiki pamiętaj aby do wody dodać sok z cytryny, dzięki czemu pozbędziesz się goryczki z grzybów. Jeśli lubisz oryginalne zestawienia, do puree dyniowego dodaj mleko kokosowe i curry – ta odrobina orientu, w połączeniu z tradycyjną zupą, pozwoli stworzyć na talerzu smaki kuchni fusion.

Emil Dziubak

Regionalny Szef Kuchni
emil.dziubak@unilever.com



Polecany produkt:

Zupa krem z borowików
Knorr 1,3 kg

Kurczak w piwie

Składniki na 10 porcji:

Kurczak:

Podudzia z kurczaka	20 szt.
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,015 kg
Sól	do smaku
Rama Combi Profi	0,040 l

Sos:

Wywar warzywny (niesolony)	0,600 l
Piwo jasne	0,400 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,090 kg
Rama Culinesse Profi	0,040 kg
Cebula (cząstki)	0,080 kg

Marchew (cząstki)	0,100 kg
Pieczarki (połówki)	0,100 kg
Ziemniaki (cząstki)	1,000 kg
Liść laurowy	2 szt.
Świeży tymianek (gałązki)	3 szt.
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,100 l
Cukinia (czątki)	0,100 kg
Sól, pieprz	do smaku

Sposób wykonania:

Zupa

- Podudzia dopraw Marynatą do drobiu i solą.
- Głęboką blachę GN spryskaj Ramą Combi, utóż na niej podudzia, a następnie spryskaj je z góry Ramą Combi.
- Piecz w temperaturze 190°C przez 10 minut.

Sos

- Sos pieczeniowy rozprowadź w gorącym wywarze warzywnym, wymieszanym z jasnym piwem.
- Cebulę zeszklij, dodaj marchew, pieczarki, ziemniaki, liść laurowy i tymianek. Całość zasmaż i dodaj do sosu. Wlej Ramę Cremefine Fraiche i wymieszaj.
- Gotowym sosem zalej opieczzone udka.
- Blachę wstaw ponownie do pieca nagrzanego do temperatury 160°C i piecz przez 20 minut.
- Pod koniec dodaj cukinię i dopraw do smaku.



Na cztery godziny przed pieczeniem, kurczaka można namoczyć w zalewie z wody, soli i cukru - dzięki temu po przyrządzeniu będzie bardziej soczysty. Jeśli chcesz by sos miał mniej wytrawny, a bardziej słodki smak, jasne piwo zredukuj z dodatkiem brązowego cukru lub zastąp je piwem dwustodowym.

Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni
miroslaw.szajkowski@unilever.com



Polecany produkt:

Sos pieczeniowy
Knorr 1,4 kg