

Krem z rustykalnych warzyw z nutą truflową i grzankami

Składniki na 10 porcji:

Zupa:	
Masło 82%	0,200 kg
Szalotka (obrana)	0,150 kg
Primerba czosnkowa Knorr Professional	0,020 kg
Pasternak	0,300 kg
Korzeń trybuli	0,200 kg
Skorzonera	0,300 kg
Ziemniaki	0,300 kg
Topinambur	0,200 kg
Woda	3,000 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,060 l
Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,070 l
Żółtka jaja kurzego	3 szt.
Sól, pieprz biały	do smaku
Podanie:	
Grzanka pszenna	0,150 kg
Pasta truflowa	0,080 kg
Salata mastowa	0,040 kg

Sposób wykonania:

Zupa:

- W garnku rozgrzej masło, dodaj pokrojone w kostkę warzywa oraz Primerbę czosnkową.
- Całość delikatnie zasmaż – tak, aby warzywa się nie zarumienily.
- Dodaj wodę i Esencję bulionu warzywnego, gotuj pod przykryciem do miękkości.
- Zupę zmiksuj na krem i przeceń przez drobne sito, następnie dodaj Ramę potężoną z żóltkami.
- Dopraw do smaku, w razie potrzeby zagęść.

Sposób podania:

- Do głębokiego talerza nalej gęsty krem, udekoruj pastą truflową, grzankami i pokrojoną w paski sałatą.



To zupa o unikalnym smaku, który zawdzięcza zapomnianym, choć coraz częściej goszczącym na stołach warzywom, takim jak skorzonera, topinambur czy pasternak. W razie problemów z dostępnością składników można użyć łatwiej osiągalnych warzyw, np. korzenia selera lub pietruszki. Pastę truflową z powodzeniem zastąpi tapenada z oliwek i anchoise. Tak przyrządzony krem z pewnością rozgrzeje nie tylko ciała, ale również zmysły.



Polecany produkt:

Rama Cremefine Profi
Wielofunkcyjna 31% 1 l

Sałatka z pieczonych sezonowych warzyw z lekkim dressingiem

Składniki na 10 porcji:

Pieczone warzywa:

Pasternak	5 szt.
Topinambur	5 szt.
Marchewka	3 szt.
Cebula czerwona	5 szt.
Dynia piżmowa	1 szt.
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,045 l

Sól morską	do smaku
Olej	0,100 l

Sos:

Oliwa z oliwek	0,250 l
Sok z cytryny	0,050 l

Sposób wykonania:

Pieczone warzywa:

- Warzywa dokładnie umyj i nie obieraj. Pokrój w dowolne cząstki, zamarynuj w Esencji bulionu warzywnego.
- Odstaw w chłodne miejsce na minimum 1 godzinę.
- Na blachę G/N wyłożoną papierem przetłóż zamarynowane warzywa. Następnie skrop olejem i posyp solą morską.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 175°C i piecz do miękkości.

Sos:

- Oliwę wymieszaj z sokiem z cytryny.

Sposób podania:

- Gorące warzywa przetłóż do miski, skrop przygotowanym sosem i ułóż na talerzu.
- Sałatkę podawaj z ulubionymi ziołami.



Sałatka serwowana na gorąco idealnie sprawdza się w zimowym sezonie. Jej zaletami są zarówno rozgrzewające właściwości, jak i łatwo dostępne warzywa korzeniowe. Ich lekkie przypieczenie w skórce wydobędzie z sałatki nie tylko aromat, ale również głębię smaku.

Tomasz Grabski
Główny Szef Kuchni
Unilever Food Solutions
Europa Północno-Wschodnia



Polecany produkt:
Esencja bulionu
warzywnego
Knorr Professional 1 l