Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Zupa krem z kukurydzy, mlekiem kokosowym, imbirem, kurkumą

poezja przypraw

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Składniki:

- kukurydza, 2 szt.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- imbir, 1 łyżk.
- czosnek, 2 szt.
- kurkuma, 1 łyżecz.
- papryka ostra, 0.5 łyżecz.
- woda, 500 ml
- mleczko kokosowe, 400 ml
- sól, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kukurydzę obrać z liści, opłukać, przekroić w poprzek na pół. Postawić na desce rozcięciem do dołu i nożem obciąć ziarna ruchami od góry ku dołowi. Kolby i ziarna zachować.*Do szerokiego garnka z grubym dnem włożyć masło i roztopić, jeśli nie było klarowane, zebrać pianę z powierzchni. Dodać starty imbir, czosnek i pastę curry oraz papryczkę chili jeśli ich używamy. Mieszając smażyć przez około 1- 2 minuty aż składniki zaczną się rumienić. Dodać ziarna kukurydzy i smażyć przez około 1-2 minuty mieszając co chwilkę, aż cała kukurydza będzie podsmażona. Dodać kurkumę, ostrą paprykę w proszku i wymieszać. Dodać wodę lub wywar, wrzucić kolby kukurydzy i szybko zagotować. Doprawić solą i gotować jeszcze przez około 5 minut.Dodać mleko kokosowe i zagotować. Gotować przez około 10 minut, do czasu aż kukurydza będzie miękka. Wyłowić kolby i wyrzucić.Zupę przelać do pojemnika blendera i miksować długo i dokładnie na gładki krem, następnie przelać z powrotem do garnka bezpośrednio przez sito. Mieszać łyżką i przecierać zupę przez sito, tak aby w garnku zebrała się gładka zupa a na sitku pozostało jak najmniej łusek z kukurydzy.Zupę podgrzać przed podaniem