

Krem z dyni

Krem z dyni to ulubiona zupa wszystkich moich bliskich, dlatego z przyjemnością przygotowuję jej wielki gar. Kombinuję natomiast z dodatkami – tym razem na eko targu dostałam piękny jarmuż oraz kozidymek od Kaszubskiej Kozy, dlatego to one znalazły się w tej zupie.

Krem z dyni z chipsem z jarmużu i kozim serem



1 kg dyni
2-2,5 litra wody lub bulionu
cebula
2 ząbki czosnku
olej
2 liście limonki kaffir
pół łyżeczki kurkumy
pół łyżeczki szafranu
łyżeczka czerwonej pasty curry lub pół łyżeczki przyprawy
curry
mała papryczka chilli
pół puszki mleka kokosowego
sól, pieprz do smaku

jarmuż

kozi ser (u mnie kozidymek)

W większym garnku rozgrzać olej i usmażyć na nim posiekaną cebulę.

Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, a po chwili dynię pokrojoną w kilku cm kawałki (bez skórki).

Całość zalać wodą lub bulionem, dodać liście limonki, papryczkę i przyprawy.

Gotować około 20 minut do miękkości dyni – zmiksować całość przy użyciu blendera.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, wlać mleczko kokosowe i ponownie zagotować.

W między czasie w rozgrzanym piekarniku przygotować [chipsy z jarmużu](#) – [tutaj instrukcja, jak to zrobić](#).

Zupę podawać z chipsami z jarmużu i kawałkiem koziego sera.





