



Zupa dyniowa z mlekiem kokosowym i pomarańczą!

Składniki:

- 1 mała dynia Hokkaido (do 1 kg)
- 2 ziemniaki
- 500 ml bulionu (wcześniej ugotowanego, ewentualnie z kostki rosołowej)
- 1 puszka mleka kokosowego (400 g)
- świeżo wyciśnięty sok z 2 pomarańczy
- sól, pieprz, mielona

Do dekoracji:

- śmietana
- świeżo zmielony pieprz
- pietruszka

Przygotowanie:

- dynię myjemy, kroimy na pół, usuwamy miękki miąższ wraz z pestkami, następnie kroimy w kostkę **razem ze skórką**
- ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w kostkę
- pokrojone warzywa wrzucamy do większego garnka
- zalewamy bulionem i doprowadzamy do wrzenia, następnie zmniejszamy moc palnika i co chwilę mieszając gotujemy do miękkości warzyw przez ok. 25 minut
- otrzymaną masę miksujemy blenderem
- dodajemy mleko kokosowe i sok z pomarańczowy, ewentualnie jeszcze raz miksujemy blenderem, jeżeli mleko kokosowe jest zbyt gęste
- doprawiamy solą, pieprzem
- dekoracja: kleks śmietany + świeżo zmielony pieprz + odrobina zielonej pietruszki dla oka