




Krem z batatów z masłem migdałowym, chilli i kolendrą

 definicjasmaku

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

batat - 4 szt.
cebula - 2 szt.
świeży imbir - 2 cm
liść laurowy - 2 szt.
liście limonki kaffir - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.

gałązki świeżego tymianku - 2 szt.
papryczka chilli - 1/3 szt.
woda lub bulion warzywny - 600 ml
mleko migdałowe/ kokosowe - 250 ml
masło migdałowe - 60 g
świeża kolendra - 1/2 pęcz

Dodatkowe info:

Obłędny! Delikatny, a zarazem rozgrzewający, z nutką pikanterii. Ten krem z batatów jest po prostu doskonały. Słodkie ziemniaki w połączeniu z pikantnym chilli, kremowym masłem migdałowym, rozgrzewającym imbirem oraz świeżą, rześką kolendrą stanowią coś niesamowicie pysznego! Absolutnie nie rezygnujcie z masła migdałowego (ewentualnie można zastąpić masłem orzechowym) i kolendry, to te dwa składniki budują fantastyczny smak zupy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bataty obieramy i kroimy w półplasterki. Cebulę obieramy i kroimy w półtalarki. Chilli i imbir drobno siekamy.

KROK 2: W garnku rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek i podsmażamy na niej cebulę wraz z tymiankiem, chilli imbirem, ziele, liściem laurowym i kaffir. Gdy cebulka się zeszkli, a przyprawy uwolnią aromat wrzucamy bataty i zalewamy całość 600ml wody.

KROK 3: Gotujemy ok. 30 minut - do miękkości.

KROK 4: Po tym czasie wyławiamy liście laurowe oraz kaffir i miksujemy zupę na krem.

KROK 5: Dodajemy masło migdałowe oraz dolewamy mleka (użyłam migdałowego) aż do uzyskania pożądanej konsystencji, ja zużyłam ok. 250 ml. Doprawiamy do smaku solą.

KROK 6: Podjemy z dużą ilością posiekanej kolendry.