Krem z batatów i marchewek z nutą chrzanu

Jolanta Okonek

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- skrzydełka z kurczaka - 2 szt.
- woda - 3/4 litr
- bataty - 450 g
- marchew - 80 g
- sól - do smaku
- chrzan tarty - 2 łyżeczka
- mleko kokosowe - 4 łyżka
- posiekana bazylia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Skrzydełka zalewamy wodą i lekko solimy. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu ok. 15 minut, następnie dodajemy obrane i pokrojone w kawałki bataty i marchewki. Gotujemy do miękkości.

Po tym czasie wyjmujemy skrzydełka, a resztę blendujemy na krem. Gotując na wolnym ogniu dodajemy chrzan i mleko kokosowe. Mieszamy.

Podajemy posypane posiekaną bazylią.