



Krem z kalafiora i mleka kokosowego z chipsami salami piccante i oliwą chili

 MichałDabek

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 4 porcje

Składniki:

bulion warzywny - 1 litr

kostka rosółowa wołowa - 1 kostka

kalafior - 1 szt.

mleko kokosowe - 400 ml

grostek konserwowy - 270 g

salami piccante - 0,1 kg

kiełki rzodkiewki - 1 opakowanie

oliwa chili - 20 ml

papryka czerwona wędzona - -
trochę

sól himalajska - - do smaku

pieprz czarny - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy bulion warzywny. Dodajemy kostkę rosółową wołową. Dodajemy różyczki kalafiora i gotujemy do miękkości. Dodajemy mleko kokosowe i doprawiamy solą i pieprzem. Następnie wszystko blendujemy. Kroimy salami (kształt wedle uznania), układamy na blaszce i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na około 10 min. Kiedy będą już przyrumienione wyciągamy. Wlewamy krem na talerz lub do miski, dekorujemy kiełkami rzodkiewki, dodajemy chipsy salami piccante i grostek konserwowy. Polewamy wszystko oliwą chili i posypujemy wędzona papryką. Smacznego!