Szpinak w kremowym warzywnym sosie z orzachami macadamia

Nikita

Polecane na: **jednogarnkowe, lunchbox, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

35 min

2 porcje

Składniki:

- szpinak mrożony 2beBIO - 250 g
- koper włoski - 50 g
- seler naciowy - 50 g
- cebula mała - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- masło - 1 łyżka
- białe wino - 50 ml
- bulion domowy warzywny lub drobiowy - 100 ml
- skórka otarta z 1/3 cytryny -
- sól - 1/2 łyżeczka
- pieprz - szczypta
- gałka muszkatołowa - szczypta
- śmietanka - 100 ml
- skrobia kukurydziana - 1 łyżka
- szafran - szczypta
- orzechy macadamia prażone i solone - 40-50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak rozmrozić. Orzechy macadamia rozdrobnić w blenderze.
Koper włoski, seler, cebulę i czosnek posiekać drobno.
Na patelni rozgrzać masło i dodać posiekane warzywa, dusić około 3 minuty. Dodać białe wino, gotować 3 minuty.
Dodać bulion, skórkę z cytryny, sól, pieprz i gałkę muszkatołową, gotować na małym ogniu często mieszając przez około 10 minut.
Dodać śmietankę, skrobię kukurydzianą i szafran, gotować jeszcze 3 minuty, następnie miksować blenderem na kremowy sos.

KROK 2: Dodać rozmrożony szpinak i rozdrobnione orzechy makadamia, wymieszać.

KROK 3: Podawać jako przystawkę lub dodatek do obiadu np. grillowanego łososia.