Wegański krem chrzanowy z chipsami buraczanymi

FAMILY

Polecane na: **jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- marchew - 1 szt.
- pietruszka - 1 kawałek
- ziemniaki - 2-3 szt.
- jabłko - 1 szt.
- por - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- chrzan - 2-3 łyżeczka
- sól, pieprz czarny i czerwony - - do smaku
- majeranek, świeży rozmaryn - - do smaku
- Chipsy: -
- olej lub oliwa - trochę
- buraki - 2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew, pietruszkę, ziemniaki i jabłko obieramy. Warzywa kroimy w drobną kostkę, jabłko w większą. Pora kroimy w plasterki. Wszystko przekładamy do garnka, zalewamy 1 litrem wody. Przykrywamy pokrywką, przyprawiamy majerankiem i gotujemy około 20 minut. Cebulę z czosnkiem siekamy, delikatnie przesmażamy na oleju i przekładamy do gotującej się zupy.
Dodajemy tarty chrzan i gotujemy jeszcze około 10 minut. Dla lepszego koloru możemy dodać trochę kurkumy. Zupę zdejmujemy z ognia, miksujemy na krem, przyprawiamy solą i pieprzem.
Chipsy:
Buraki kroimy na cieniutkie plasterki. Doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem i lekko skrapiamy olejem. Pieczemy na blaszce wyłożonej papierem w 180 stopni C około 18 minut. W połowie pieczenia obrócić buraki na drugą stronę. Zupę na talerzu posypujemy chipsami, odrobiną mielonego pieprzu, rozmarynem i czerwonym pieprzem.