

Morcovi cu cremă de branză și păstrăv afumat

35—45 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

1 bucată	File de păstrăv afumat
500 g	Morcovi, curățați și tăiați cubulețe
4 bucăți	Morcovi mici, curățați și înjumătățiți
150 ml	Smântâna de gătit
150 ml	Supă de legume
1 lingură	Unt
1 vârf	Piper negru boabe
1 vârf	Sare de mare iodată
1 linguriță	Baton vanilie de Bourbon întreg
0.5 linguriță	Chili Piper de Cayenne măcinat
1 vârf	Nucșoară măcinată
	Ulei vegetal

Pentru crema de branză

250 ml	Lapte
3 linguri	Cașcaval ras
1 vârf	Piper negru boabe
1 vârf	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Taie morcovii cubulețe, apoi pune-i la fiert cu smântâna și supa de legume pană se înmoaie.
2. Condimentează cu Piper de Cayenne, nucsoară și sare, după gust.
3. Amestecă până se formează un piure foarte neted cu un blender de mană, iar apoi se amestecă untul.
4. Condimentează morcovii tăiați cu sare și zahăr vanilat. Unge-i cu ulei vegetal și grăteste-i pe o foaie de copt în cuptor la 160 °C timp de aproximativ 12 minute.
5. Fierbe laptele și amestecă cașcavalul pană formează un sos cremos. Condimentează cu sare și piper după gust.
6. ncălzeste fileul de păstrăv afumat în cuptor la 50 °C timp de câteva minute înainte de servire.