

Zupa dyniowa z szafranem i pomarańczą

45–55 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

Na zupę dyniową

4 łyżki	Oliwa z oliwy
2 sztuki	Cebula
1 kg	Dynia, wydrążona
1 l	Bulion warzywny
1 sztuka	Organiczna pomarańcza
180 g	Crème fraîche
0.5 łyżeczka	Gałka Muszkatołowa mielona
0.25 łyżeczki	Szafran oryginalny
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Prażone pestki dyni

80 g	Pestki dyni
2 łyżki	Syrop klonowy
0.25 łyżki	Chili płatki
0.25 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 170°C (piekarnik z termoobiegiem). Następnie w małej misce wymieszaj wszystko z pestkami dyni z ćwierć łyżeczki soli.
2. Ułoż na małej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w piekarniku przez 15 minut, aż nasiona zaczną pękać i brązowieć. Następnie odstaw do wystygnięcia, a większe grudki pokrój na kawałki wielkości kęsa.
3. Zwiększ temperaturę piekarnika do 220°C (piekarnik z termoobiegiem). Drobno posiekaj cebulę i dynię. Następnie do dużej miski włóż oliwę, cebulę i dynię, dodaj gałkę muszkatołową, łyżeczkę soli i mocną szczyptę świeżo zmielonego pieprzu. Dokładnie wymieszaj, a następnie rozłóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Piecz przez 25 minut, aż warzywa będą miękkie i karmelizowane. Wyjmij z piekarnika i odłóż na bok. Do dużego garnka wlej bulion z szafranem, skórką pomarańczową, solą i mocną szczyptą świeżo zmielonego pieprzu.
5. Doprowadź do wrzenia na dużym ogniu. Gdy tylko bulion zacznie bulgotać, ostrożnie dodaj dynię, cebulę i oliwę. Mieszaj, następnie gotuj na średnim ogniu przez 5 minut. Następnie zdejmij z ognia i dodaj crème fraîche. Zupę zmiksuj blenderem ręcznym lub w blenderze na gładką masę.
6. Przelej zupę do miseczek i przed podaniem posyp każdą porcję prażonymi pestkami dyni i świeżą kolendrą.