

Zupa dyniowa z pesto pietruszkowym

4 porcje



Składniki:

600 g dyni Hokkaido (waga po oczyszczeniu)
2 cebule
2 łyżki masła
1 l wywaru warzywnego
200 ml białego wina (wytrawnego)
200 g śmietany 18%
gałka muskatołowa
1 łyżeczka cukru
sól, pieprz

pesto pietruszkowe:

pęczek natki pietruszki
3 łyżki startego parmezanu
100 ml oliwy z oliwek
1 ząbek czosnku
1-2 łyżeczki soku z cytryny
sól, pieprz

Przygotowanie:

Pesto:

- Natkę pietruszki umyć, wysuszyć i oberwać listki.
- Zmiksować listki z grubo posiekanym czosnkiem, oliwą i parmezanem.
- Doprawić pesto sokiem z cytryny, solą oraz pieprzem i wymieszać.

Zupa:

- Obrać i drobno posiekać cebulę.
- Dynię umyć, obrać, oczyścić z nasion i pokroić w dużą kostkę.
- W garnku roztopić masło i zeszklić na nim cebulę. Dodać dynię i podsmażyć ok. 5 minut, mieszając.
- Wlać wywar warzywny oraz wino, doprowadzić do wrzenia i gotować, bez przykrycia na małym ogniu przez ok. 10 minut.
- Zdjąć zupę z ognia i zmiksować ze śmietaną, sporą ilością gałki muskatołowej, cukrem, solą i pieprzem.
- Zupę rozlać do talerzy i na każdej porcji rozprowadzić po łyżce pesto, tworząc dekoracyjne kółka.