

KREM Z POMIDORÓW Z IMBIREM

NA 4-6 osób

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg dojrzałych pomidorów lub 800 g (2 puszki) pomidorów z puszki
- 1-2 cebule
- 1 duża lub 2 mniejsze marchewki
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 korzeń imbiru (około 5-7 cm)
- 1-2 papryczki chili
- 1 litr bulionu (drobiowego lub warzywnego)
- sól do smaku
- odrobina oliwy z oliwek

do podania:

- grzanki (opcjonalnie)

Jeśli używamy świeżych pomidorów należy je umyć, sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórę a następnie usunąć gniazda nasienne. Tak przygotowane pomidory odstawić. W tym czasie w garnku rozgrzać oliwę, wrzucić pokrojoną w cebulę oraz zmiądzony czosnek. Smażyć na małym ogniu, aż cebula zmięknie. Dodać obraną i pokrojoną marchewkę, pokrojone i pozbawione pestek chili oraz obrany i starty na tarce imbir. Wymieszać i chwilę dusić a następnie dodać przygotowane wcześniej pomidory lub pomidory z puszki. Wszystko zalać bulionem, posolić i gotować aż marchewka będzie miękka. Zdjąć zupę z ognia, odstawić na chwilę by lekko przestygła a następnie zmiksować blenderem.

Tak przygotowany krem można podawać do picia w kubku (doskonale rozgrzewa) lub jako zupę z przesmażonymi na oliwie grzankami.