



Krem z pieczonej dyni i mleka kokosowego

4 porcje 45 minut

Składniki

- - 1 kg dyni (np. hokkaido)
- - 400 ml mleka kokosowego
- - 1 cebula
- - 2 ząbki czosnku
- - 1 cm świeżego imbiru
- - ok. 500 ml bulionu warzywnego
- - oliwa
- - sól, pieprz

Przygotowanie

- 1 Dynię pokrój na kawałki, skrop oliwą i piecz ok. 30–35 min w 200°C.
- 2 W garnku zeszklij cebulę, dodaj czosnek i imbir.
- 3 Dodaj dynię, bulion i mleko kokosowe.
- 4 Zblenduj całość blenderem ręcznym na gładki krem.
- 5 Dopraw solą i pieprzem.