

Krem z brokułów z parmezanem z migdałów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Do naczynia miksującego nr 1 wlać 1,5 litra wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut.

Krok 2 - Brokuł umyć, podzielić na nieduże różyczki, włożyć do koszyczka. 180 g ziemniaka cienko obrać, pokroić w kostkę, dodać do brokułów.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę naczynia, do wrzątku włożyć koszyczek z warzywami. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura 100°C, czas 6 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę naczynia, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z brokułem, przelać zimną wodą żeby brokuł nie stracił swojego koloru. Wodę z dzbanka wylać, dzbanek opłukać, osuszyć.

Krok 5 - Przygotować parmezan z migdałów: Do dzbanka nr 1 włożyć 100 g płatków migdałowych, 20 g płatków drożdżowych, dodać szczyptę kurkumy, chilli i ok. 1/3 łyżeczki drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować - czas 10 sekund, prędkość 12. Dzbanek nr 1 odstawić.

Krok 6 - Do naczynia miksującego nr 2 założyć nóż. 100 g pora (tylko biała część)

pokroić na kawałki, włożyć do dzbanka razem z obranym 1 ząbkiem czosnku. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę naczynia, dodać 20 g oleju. Poddusić – temperatura - 90°C, czas 3 minuty, prędkość 2.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę naczynia nr 2, łopatką zgarnąć pora ze ścianek naczynia, dodać ugotowany brokuł i ziemniaki, wlać 700 g bulionu warzywnego, dodać 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu i szczyptę gałki muskatołowej. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Gotować - Temperatura 100°C, 10 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Zmiksować zupę - czas 15 sekund, prędkość 12.

Krok 10 - Krem podawać z kilkoma kroplami oliwy i posypyany parmezanem z migdałów i udekorowany listkami świeżej bazylii lub mięty.