

KREMOWA ZUPA Z GRILLOWANĄ DYNIA





SKŁADNIKI NA KREMOWĄ ZUPĘ Z GRILLOWANĄ DYNIĄ

- 1 dynia hokkaido lub uchiki kuri
- oliwa
- sól
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 4 cebulki dymki
- 2 ząbki czosnku
- 2 cm kawałek imbiru
- 1 litr bulionu warzywnego lub drobiowego
- sok z 1 pomarańczy
- kilka listków świeżego tymianaku
- 1 papryczka chilli (opcjonalnie)
- prażone płatki migdałów lub grzanki (opcjonalnie)



1 DYNIE PRZEKRÓJ NA 4

części i usuń pestki, skrop oliwą i oprósz solą.

2 ROZGRZEJ GRILL

do 200°C ustawiając boczne palniki w pozycji MEDIUM - HIGH, a środkowe na LOW. Po rozgrzaniu grilla wyłącz palniki pod środkowymi rusztami i połóż na nich dynię. Grilluj przez 35-45 minut przy zamkniętej pokrywie grilla, w połowie tego czasu obróć dynię na drugą stronę.

3 ODPAL KUCHENKĘ BOCZNĄ

w garnku podgrzej olej kokosowy i podsmaż posiekaną w kostkę cebulkę. Dodaj czosnek i starty imbir, a następnie dodaj zgrillowaną dynię.

4 ZALEJ BULIONEM

i gotuj przez 10 minut, po tym czasie zblenduj wszystko na gładko. Dopraw do smaku sokiem z pomarańczy, opcjonalnie dodaj soli i posiekaną papryczkę chilli.

5 SMACZNEGO

Podawaj z grzankami lub prażonymi płatkami migdałów oraz z listkami świeżego tymianku.

BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcją mięsa można zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania skapujących tłuszczu i soków. Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny. Rączki posiadają otwór na uchwyt wielofunkcyjny.



SILIKONOWA MATA NA PÓŁKĘ BOCZNĄ

INDEKS: 60009

Silikonowa mata na półkę boczną zabezpiecza ją przed zabrudzeniem marynatą, sosem i tłuszczem oraz chroni stal szlachetną przed mechanicznymi zarysowaniami. Można ją również używać jako podkładkę pod gorące naczynia, a także umyć w zmywarce.



SZCZYPCE IMPERIAL™

INDEKS: 64012

Szczypce z serii Imperial to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King. Długość 47 cm.





WIĘCEJ PRZEPISÓW
BROILKING.PL/PRZEPISY

Broil King[®]
Great Barbecues Every Time