



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

KREM Z DYNIE



SKŁADNIKI (10 PORCJI):

- 800 g dyni OERLEMANS
- 150 g borowików COOK BAZA
- 100 g cebuli
- 20 g świeżego tymianku
- 10 g soli w płatkach JOZO
- 1,3 l bulionu warzywno-wołowego
- 120 g masła klarowanego YES CHEF
- 150 ml śmietany Culinaire Original DEBIC
- sól i pieprz do smaku
- prażone pestki dyni COOK BAZA
- krem balsamiczny gruszkowo-orzechowy CARANDINI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Dynię obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na mniejsze kawałki, skropić oliwą z chili i przyprawić płatkami soli. Piec w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Borowiki i cebulę podsmażyć na maśle klarowanym. Dynię i podsmażone z cebulą borowiki przełożyć do garnka i zalać bulionem, gotować ok. 40 minut. Następnie dodać świeży tymianek i zmiksować ze śmietaną i zimnym masłem na gładki krem. Przyprawić solą i pieprzem. Przebrać na talerz i udekorować prażonymi pestkami dyni, połączyć finezyjnie kremem balsamicznym i śmietaną.