

Krem z dyni z pomarańczą i łososiem

SKŁADNIKI:

- 2 kg dyni
- 20 g skórki z pomarańczy
- imbir
- 4 l bulionu
- sól
- Pieprz
- Cynamon
- łosoś lub halibut
- 20 g zielonej herbaty

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Obrać i pokroić dynie piec w piekarniku około 40 minut w temperaturze 180° C, przełożyć do garnka zalać bulionem warzywnym bądź drobiowym, następnie dodać startą skórkę z pomarańczy, świeży imbir.
2. Całość gotować około 20 minut doprawić do smaku solą oraz cynamonem. Na koniec zupę zmiksować.
3. Łososia lub halibuta doprawić solą i pieprzem zawinąć w papier na patelni rozgrzać zieloną herbatę jak zacznie się dymić wkładamy rybę w papierze. Przykrywamy i wędzimy około 20 minut.
4. Uwędzoną rybę wkładamy do zupy i dekorujemy kwaśną śmietaną.

