

Krem z pieczonych pomidorów i buraka z oliwą bazyliową

Składniki:

- 5 dojrzałych pomidorów
- 1 mały burak
- pęczek liści bazylii
- 6 łyżek oliwy
- 1 ząbek czosnku

Wykonanie:

Obierz buraka i pokrój go w drobną kostkę. Pomidory przekrój na ćwiartki. Przygotowane warzywa wyjmij na blachę do pieczenia wyłożoną folią lub papierem. Warzywa piecz w piekarniku w 180 stopniach Celsjusza tak długo, aż burak zacznie robić się miękki.

Gotowe warzywa przetóż do garnka i zalej zimną wodą na 2-3cm ponad ich powierzchnię. Dodaj odrobinę soli i gotuj na małym ogniu pod przykryciem, aż burak stanie się całkowicie miękki.

Zupę przetóż do blendera kielichowego lub za pomocą ręcznego urządzenia zmiksuj, a następnie przecedź przez gęste sito, pozbywając się pestek z pomidora. Zupę przelej ponownie do garnka, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek i gotuj do momentu aż czosnek będzie tylko lekko wyczuwalny. Dopraw zupę ewentualnie świeżo mielonym pieprzem i solą morską, bądź himalajską.

Bazylię przesiekaj drobno i przetóż do moździerza, wlej 1 łyżkę oliwy i utrzyj na gładką masę. Dodaj następnie pozostałą część oliwy i przemieszaj dokładnie. Zupę przelej do talerza i skrop w kilku miejscach oliwą bazyliową.