

Zupa krem z topinamburu i pietruszki i marynowanymi kurkami

Składniki:

- 100g korzenia pietruszki
- 100g topinambura
- 2 łyżki oleju lnianego tłoczonego na zimno
- kilka listków lubczyku ogrodowego
- 10g kurek marynowanych
- 200ml wody

Wykonanie:

Pietruszkę i topinambur obierz i pokrój na drobną kostkę i przełóż do rondla. Dodaj wody na 2cm powyżej poziomu warzyw. Dodaj szczyptę soli i gotuj warzywa do miękkości, a następnie zmiksuj wszystko na ulubioną konsystencję. Dodaj wody jeśli zupa jest zbyt gęsta lub odparuj jej nadmiar, gdy zupa jest za rzadka. Dopraw na sam koniec zupę solą i ewentualnie białym pieprzem bądź gałką muszkatołową.

Przelej gorącą zupę do miseczki i rozłóż na jej powierzchni marynowane kurki. Przed samym podaniem, skrop zupę olejem lnianym i posyp bardzo drobno posiekanym liściem lubczyku ogrodowego.