

SKŁADNIKI:

3 czerwone papryki

różyczki wycięte z małego kalafiora + 2 łyżki oleju kokosowego virgen

5 łyżek stołowych oleju kokosowego virgen

2 białe cebule

1 ząbek czosnku

1l wywaru warzywnego

200g czerwonej soczewicy

500ml mleka kokosowego

4 łyżki masła orzechowego

5 łyżek stołowych jasnego sosu sojowego

sok z 1 limonki

pęczek kolendry

łyżka stołowa oliwy extra virgen

sól do smaku

PRZEPIS:

Papryki dokładnie opalamy nad ogniem, obracając 2-3 krotnie co kilka minut. Papryka musi mieć wyraźnie spaloną skórę i być miękka w środku. Alternatywnie maksymalnie rozgrzewamy grill piekarnika i wkładamy papryki bezpośrednio pod sam ruszt – obracając je w podobny sposób jak w metodzie nad gazem. Gorące papryki przekładamy do miski i przykrywamy szczelnie przykrywką lub folią spożywczą. Po 20 minutach wyjmujemy je i obieramy ze spalonej skórki. 1/4 kroimy w cienkie paski. Resztę dodamy do zupy kremu.

Różyczki kalafiora obtaczamy w oleju, lekko solimy i pieczemy w nagrzanym do 230C piekarniku do uzyskania ciemnego, niemal spalonego efektu skórki. Wyjmujemy z pieca i trzymamy w cieple.

Posiekaną cebulę przesmażamy z czosnkiem na oleju kokosowym do nabrania złotego koloru.

Dodajemy wywar warzywny i soczewicę. Gotujemy do miękkości. Następnie blendujemy na gładko z mlekiem kokosowym, sosem sojowym, masłem orzechowym, paprykami i łodyżkami kolendry (listki zostawiamy do przybrania).

Zupę ponownie podgrzewamy i doprawiamy sokiem z limonki i solą. Wlewamy porcję do miseczki, na wierzch układamy kilka różyczek kalafiora. Dekorujemy listkami kolendry i paskami opiekanych papryczek. Skrapiamy dobrej jakości oliwą extra virgen.