



Αρωματική σούπα κολοκύθας με γαρίδες και αφρό μαύρου σκόρδου

Υλικά

- 1 κ. σ. παντζάρι σε πούδρα
- Chips γαρίδας
- 10 γαρίδες καθαρισμένες βρασμένες
- 1 πακετάκι φύλλα won ton

Για τη σούπα κολοκύθας

- 1 ½lt νερό
- 100ml κρέμα γάλακτος
- **100g Σούπα Κολοκύθα Κρέμα (Κωδ. 43700)**
- **40g Bisque Οστρακοειδών (Κωδ. 43718)**
- Χυμό από 1 πορτοκάλι
- 50g βούτυρο

Για τη γέμιση dumpling

- 250g καθαρισμένες γαρίδες
- 150g κρέμα τυριού
- **10g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- **40g Πίκλες Relish (Κωδ. 55070)**
- Ξύσμα και χυμό από 1 lime
- 2 κ. σ. κρεμμυδάκι φρέσκο λεπτοκομμένο

Για τον αφρό μαύρου σκόρδου

- 50g πάστα μαύρου σκόρδου
- 1g ξανθάνη
- **10g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- 500ml κρέμα γάλακτος

Εκτέλεση

1. Σε κατσαρόλα βάζουμε όλα τα υλικά για τη σούπα, εκτός από το βούτυρο, και φέρνουμε σε βρασμό.
2. Χτυπάμε με ραβδομπλέντερ να γίνει λείο το μείγμα και προσθέτουμε το βούτυρο εκτός φωτιάς να ενσωματωθεί.
3. Ψιλοκόβουμε τις γαρίδες, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά για τη γέμιση και ανακατεύουμε. Γεμίζουμε τα won ton και δίνουμε το σχήμα που επιθυμούμε. Μαγειρεύουμε σε ατμό.
4. Σε κατσαρολάκι βάζουμε τα υλικά για τον αφρό μαύρου σκόρδου και ανακατεύουμε μέχρι να πάρουν βράση. Ρίχνουμε το μείγμα σε σιφόν με 1 αμπούλα. Διατηρούμε χλιαρό.
5. Συνθέτουμε το πιάτο αρχικά με λίγα chips γαρίδας, από πάνω τις γαρίδες, έπειτα το dumpling και τέλος τον αφρό. Ρίχνουμε καυτή σούπα και πασπαλίζουμε με λίγη πούδρα παντζάρι.

