

Spicy σούπα κολοκύθας

Υλικά

- 50g Σούπα Κολοκύθα Κρέμα (Κωδ. 43700)
- 15g Golden Rub (Κωδ. 51012)
- Τσίλι κλωστές (Κωδ. 928)
- 1 καρότο σε φέτες
- 500g κολοκύθα κομμένη σε κύβους
- 50ml γάλα καρύδας
- 600ml νερό
- Λίγο μαύρο σουσάμι
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ψήνουμε το καρότο και την κολοκύθα σκεπασμένα στο φούρνο αφού τα καρυκεύσουμε με το λάδι και το Golden Rub.
2. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό και τη Σούπα Κολοκύθα Κρέμα και αφήνουμε να πάρει μια βράση ανακατεύοντας με σύρμα.
3. Προσθέτουμε την ψημένη κολοκύθα και το καρότο και αφήνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για περίπου 5 λεπτά.
4. Τα χτυπάμε με το ραβδομπλέντερ, και προσθέτουμε το γάλα καρύδας.
5. Σερβίρουμε με κλωστές Chili, λίγο μαύρο σουσάμι και λίγο ωμό ελαιόλαδο από πάνω.