

Mrkvový krém s vůní zázvoru

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kešu oříšky (2 lžíce) necháme namáčet několik hodin. Nakrájíme mrkev, jarní cibulku a celer. Rozmixujeme. Přidáme zázvor 1 cm, trochu pomerančového džusu, rajčata (3 kusy) a kešu. Opět mixujeme, dokud nemáte krémovou konzistenci.

Ochutíme dle své chuti špetkou curry, paprikou a mořskou solí.

Ingredience

- **Mrkev** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Zázvor čerstvý** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Celer řapíkatý** - 50 g
- **Směs ořechů** - 20 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 2 g
- **Paprika sladká 35 g** - 2 g
- **Kari 25 g** - 2 g
- **Happy Day pomeranč MILD 100% 1 l** - 5 g

