



Marchewkowe puree z ziemniaków, marchewki i pomarańczy

www.monikucha.pl

Składniki:

- 100g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 300g marchewki, obranej i pokrojonej w kostkę
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sok z 1 pomarańczy
- starta skórka z 1 pomarańczy
- 1-2 łyżki masła
- 1 łyżka bardzo drobno posiekanego estragonu
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie:

W garnku o grubym dnie rozgrzewamy oliwę z oliwek. Dodajemy pokrojone ziemniaki i marchewkę. Smażymy na dużym ogniu, aż warzywa nabiorą lekko zarumienionej skórki. Dolewamy szklankę wody i zmniejszamy ogień. Gotujemy pod przykryciem, aż warzywa zmiękną, w razie potrzeby dolewając po ¼ szklanki wody. Proces ten można porównać do gotowania risotto. Jeżeli warzywa się ugotują, a nam zostanie woda w garnku, zwiększamy ogień, zdejmujemy przykrywkę i mieszając pozwalamy płynowi odparować.

Ziemniaki, marchewkę i kolendrę miksujemy na puree za pomocą ręcznego blendera. Łączymy z masłem, sokiem i skórką z pomarańczy i doprawiamy do smaku.