

Krem z bakłażana z czerwonymi chipsami i łożką mascarpone

Krem z bakłażana z czerwonymi chipsami i łożką mascarpone

Aksamitny krem z pieczonego bakłażana to prawdziwa uczta dla podniebienia. Połączenie głębokiego smaku bakłażana z delikatnie słodką nutą pieczonej papryki tworzy harmonijną kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Ten wykwintny krem idealnie sprawdzi się zarówno jako elegancka przystawka na uroczystą kolację, jak i pożywny posiłek na co dzień. Dzięki lekkiej konsystencji i wyrazistemu smakowi zadowoli wegetarian poszukujących ciekawych doznań kulinarnych oraz miłośników śródziemnomorskich smaków.

Na jaką okazję?

Krem z bakłażana to doskonały wybór na chłodniejsze wieczory, gdy potrzebujesz rozgrzewającego posiłku. Świetnie sprawdzi się również jako efektowne danie na przyjęcie – czerwone chipsy z pomidorów i papryki oraz delikatna łożka mascarpone nadają mu wyjątkowego charakteru i eleganckiego wyglądu.

Czy wiesz, że?

Bakłażan, zwany również oberżyną, jest bogaty w przeciwutleniacze i błonnik. Pieczenie bakłażana zamiast smażenia pozwala zachować jego wartości odżywcze, jednocześnie wydobywając głęboki, lekko dymiący aromat, który stanowi podstawę tego kremowego dania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić krem dodatkiem prażonych orzechów piniowych lub pestek dyni. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę wędzonej papryki lub kilka kropli oliwy truflowej. Czerwone chipsy możesz również zastąpić grzankami z chleba na zakwasie skropionymi oliwą z oliwek.