

Zamiast ziemniaków

Puree z dyni

200 g dyni hokkaido

1 mała szalotka

1/2 małej czerwonej chili

ząbek czosnku

1 łyżka sklarowanego masła

100-150 ml bulionu

sól

pieprz

1 łyżka śmietany 30% (opcjonalnie)

szczypta gałki muszkatołowa

Dynię umyć, oczyścić z pestek i pokroić w równą, grubą kostkę. Chili, szalotkę i czosnek drobno posiekać. W garnku podgrzać masło, wrzucić chili, czosnek, szalotkę, zeszklić. Dodać dynię, zalać bulionem, lekko osolić i ugotować pod przykryciem do miękkości. Odparować, zmiksować dokładnie na gładką masę blenderem, doprawić gałką muszkatołową i ewentualnie solą i odrobiną pieprzu. Dla smaku i konsystencji można dodać odrobinę śmietany. Odstawić pod przykryciem do piekarnika nagrzanego do ok. 90° C aby utrzymać ciepło.