Zupa niby z niczego!

smakowitka na świeżą nać z rzodkiewki

bądź mi w maju młodym ziemniaczkiem

ja ci natką z rzodkiewki

skrzyżowani w zupie ze smaczkiem

muszkatu z pieprzem krewkim

(ebs)

Cóż, nie wyszło mi to zdjęcie… ale za to zupa jest wyborna. Naprawdę. Proponuję Wam spróbować. Bardzo prosta do ugotowania a praktycznie nieznana. Nawet moja młodsza siostra, która już z niejednego mojego kulinarnego eksperymentu wyszła obronną ręką, nie zgadła, co jest bazą tej zupy. A jest to nać rzodkiewki. Przecież szkoda wyrzucić! Takiej świeżej teraz, w maju. Zieleniutkiej jak sama wiosna. No, właśnie, zupa jest właściwie zielona. Na wierzch daje się kleks z bitej śmietany (z odrobiną soli i gałki muszkatołowej).

I ten kleks ma się rozpłynąć po zupie, tak jak zupa na języku… ale nie do zdjęcia. Powinnam była zupę przestudzić i chłodną fotografować (fotografia kulinarna to osobny dział w sztuce fotografowania), wtedy kleks by się ostał. Zamiast tego powiedziałam, zaraz, chwileczkę, pstryknę parę fotek i jemy. Niestety, jak powiedziałam, tak zrobiłam…

Zielone listki na zdjęciu to bazylia. Z rzodkiewki sobie nie zostawiłam, bo gotując jeszcze nie wiedziałam, że zrobię zupie sesję i zaleję zieleń.

A przepis jest taki, podaję na trzy osoby, bo tyle nas było i na trzy miseczki wystarczyło (bez dokładki, jakby co, na dokładkę szło drugie danie i deser):

2 kostki bulionu gotujemy w niecałych trzech szklankach wody (wiem wiem, wywar i tak dalej, jak ktoś chce robić wywar, niech robi, ja się opędzam kostkami na rosół drobiowy, w końcu po to są), wrzuciwszy do wody duży ziemniak pokrajany w drobne kostki (takie 1cm x 1cm x 1cm, może być pi razy drzwi).

Gdy się zagotuje wrzucamy na krótko pokrajane w drobne paseczki listki naci (2mm x 1cm, dokładnie, żeby się nie plątały między zębami, i, na Boga, umyte(!) bez piasku i ziemi(!)). Jak krótko, trudno powiedzieć, ale test na

kostce ziemniaka to załatwia, jest miękka, zupa jest gotowa. Jeszcze tylko szczypta białego pieprzu i gałki muszkatołowej - ta na zdjęciu jest autentycznie z Karaibów, ale ma lat 21, więc bardziej przypomina kamień. Dwie łyżki płynnej słodkiej śmietanki, błyskawicznie zagotować.

Więcej roboty jest z ubiciem odrobiny śmietany na kleksy, ale to mus, bo zupa ma się prezentować. Na kleks kładziemy spiralkę ze skórki z rzodkiewki, listeczek i znowu odrobinę gałki.

Zwitki ze skórki rzodkiewki to największe wyzwanie, więc należy je przygotować zawczasu, zanim rozpędzimy sie z gotowaniem wody i obieraniem ziemniaka (tuż przed gotowaniem zupy, żeby spiralki nie uschły - timing w gotowaniu to jeden z trzech filarów dobrej kuchni, pozostałe dwa to produkty i wyczucie smaku).

Do tego celu trzeba na rzodkiewce wyrysować ostrzem nożyka nieprzerwaną linię dookoła w odległości 2 milimetrów. A potem delikatnie obrać jak maleńkie jabłuszko. To koronkowa robota, najlepiej zrobiłby to krasnoludek, ale kto dziś trzyma w domu krasnoludki? Więc trzeba cierpliwie samemu.

W nagrodę mamy wielkie oczy gości! Bezcenne! Smacznego! ;@