

Gulerodssuppe med kokosmælk

Tid i alt 30 min. Arbejdstid 15 min. Holdbarhed 2 dage Kan fryses Ja Antal 4 pers. ⚡

Ingredienser

3 løg, finthakkede
4 fed hvidløg
2 tsk stødt spidskommen
3 tsk stødt koriander
2 tsk sød paprika
1 kg gulerod, skåret i tern
1,50 liter grøntsagsbouillon
2 dl kokosmælk
1 tsk olivenolie
salt
sort peber, friskkværnet

Topping

2 spsk kokosmælk
1 håndfuld bredbladet persille

Fremgangsmåde

Kom olie i en gryde og sauter løgene ved middelhøj varme, til de er bløde og klare.

Tilsæt hvidløg, spidskommen, koriander, paprika og gulerødder. Rør rundt i et minuts tid og tilsæt derefter grøntsagsbouillon, start med 1,3 liter, så konsistensen kan justeres til efter smag.

Lad det simre, til gulerødderne er møre. Kom kokosmælk i suppen og blend, til den er cremet og luftig. Tilføj grøntsagsbouillon, til konsistensen er som ønsket. Smag til med salt og peber.

Server med lidt kokosmælk dryppet på og et drys bredbladet persille.