

HET VINTERSOPPA

med morötter & palsternacka

Ingredienser 4 pers

1 msk kokosolja att steka i
4-5 morötter, skalade, hackade
3 palsternackor skalade, hackade
½ lök, hackad
1 tsk färsk röd chili, hackad
1 msk riven färsk ingefära
2 tsk gurkmeja
1 tsk torkad timjan
½ tsk salt
1 tsk bujongpulver (grönsaks)
vatten, ca 6-8 dl
½ dl kokosmjölk

Gör så här

Smält kokosoljan i en stor kastrull.
Häll i alla ingredienser förutom vatten, kokosmjölk, salt & buljong.

Stek alla grönsaker tills de blivit lite mjuka i kryddorna.

Häll på vattnet. Mängden vatten bestämmer du själv. Om du vill ha en tjockare och krämigare soppa, ta mindre. Låt det koka tills grönsakerna är helt mjuka. Häll i kokosmjölken. Rör runt.

Ta en stavmixer och mixa till en slät soppa.

Smaka av med salt och peppar

Dekorera med persilja.

Gott när det är kallt!

Byt ut grönsakerna mot tex sötpotatis, sellerirot.