



Morotssoppa

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Morotssoppa med en touch av curry och äpple.

Vad passar inte bättre än en varm och smakrik soppa när det börjar bli lite kyligare? Jag gjorde denna för någon dag sedan med inspiration från vegoteket, och både jag och min sambo fullkomligt älskar den! Så har du inga middagsplaner än så gör denna! Det mesta har man dessutom ofta hemma!



INGREDIENSER

0.5 gul lök
0.5 färsk röd chili
1 msk curry
1 tsk ingefära
1 tsk gurkmeja
4 st morötter
1 st grönt äpple
5 dl vatten
1 st buljongtärning
250 ml kokosmjölk

0.5 st citron
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka lök, chili och ingefära och fräs i olja i en kastrull.
- 2** Tvätta/skala morötterna och äpplena, dela de i mindre bitar och lägg de i kastrullen.
- 3** Strö över buljongen, curryn och gurkmejan. Rör om och tillsätt vatten.
- 4** Låt de koka tills morötterna har blivit mjuka och mixa soppan slät med en stavmixer.
- 5** Tillsätt kokosmjölk och saften från en halv citron och låt koka i ca 10-15 minuter till och smaka av med salt och peppar.
Tips på topping: Servera gärna med rostade pumpafrön och lite extra kokosmjölk.