



VEGETARISK

Röd currysoppa

Kock: **Frida Lund** Tid: **30 min** Portioner: **2-4**



Enkel och hettande currysoppa som blir klar i ett nafs.



INGREDIENSER

- 1 slarvigt hackad gul lök
- 2 finhackade vitlöksklyftor
- 1 finhackad blekselleristjälk
- 2 matskedar röd currypasta
- 1 tesked sambal oelek
- 1 burk kokosmjölk som tål uppvärmning
- 4 deciliter grönsaksbuljong
- 1 knippe hackad koriander
- 5 stora skivade champinjon
- 1 röd paprika
- 1 tärnad sötpotatis
- 1 paket filébitar hälsans kök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek lök, vitlök, ingefära, champinjoner och selleri mjuka i lite rapsolja. Häll i currypastan plus sambal och stek någon minut till.
- 2** Gå i med kokosmjölken och reducera ner 10 minuter. Samtidigt kokar du upp buljongen tillsammans med sötpotatisen och när den är mjuk häll över i kokoskoket.
- 3** Koka samman och precis innan servering i med paprikastavarna och de stekta filébitarna. Voila