



Lila sötpotatissoppa med sting

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **2**



En riktig hälsosoppa som lyser upp i vintermörkret och som hjälper till att hålla dig frisk! Soppan innehåller ingefära, vitlök och chili som har egenskaper som piggar upp immunförsvaret.



INGREDIENSER

1 styck stor lila sötpotatis
1 styck liten gul lök
2 styck schalottenlök
1 styck vitlöksklyfta
1 bit ingefära, liten
0.5 styck lime
0.5 styck färsk chili
1 styck grönsaksbuljong
7 deciliter vatten
1 deciliter grädde
salt och peppar
olja

Garnering

fetaost
solrosskott
rostade pumpakärnor
färspressad limesaft
hackad grön chili

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka lök, chili och ingefära. Tillsätt i en kastrull och bryn i olja utan att ta färg. Skala och tärna potatisen. Tillsätt potatis, limezest, buljong och vatten så det täcker. Låt koka cirka 15 minuter tills potatisen mjuknat.
- 2** Mixa soppan med en stavmixer. Tillsätt grädde och en skvätt limesaft. Smaka av med kryddor. Rosta pumpakärnorna försiktigt i torr stekpanna tills de fått lite färg.
- 3** Servera soppan varm och toppa med fetaost, solrosskott och rostade pumpakärnor.
Tips: Pressa över limesaft på soppan så får du en fin färgskiftning!