

GYLLENE

# MOROTSSOPPA

MED INGEFÄRA OCH LIME



*Tips!*

En god och lätt  
soppa till fest  
eller vardag



4 portioner

Tid: ca 30 minuter

4-5 st morötter, 1-2

potatisar

2 msk smör eller olja

1 gul lök, hackad

1 vitlöksklyfta, pressad

1 msk finrivna färsk ingefära

el 1 msk torkad ingefära

1 Lime

8 dl vatten

2,5 dl cocosmjölk el matlagingsgrädde

2 tärningar hönsbuljong

1/2 chilifrukt el 1 tsk chiliflakes

Salt och svartpeppar



1. Skala och skär morötter, hacka potatis grovt och lägg över i gryta med upphettat fett. Tillsätt lök, vitlök, ingefära och låt fräsa mjukt under omrörning.
2. Häll i vatten och buljongtärningar så att det täcker och låt koka tills det blivit mjukt. Lägg i fint hackad chilifrukt, rivet limeskal, kokosmjölk och låt aka en stund.
3. Mixa soppan med stavmixer.
4. Smaka av med salt, peppar och färskpressad limejuice. Späd eventuellt med mer vatten om soppan känns tjock. Servera med örtstekt svamp eller små kycklingspett.  
En klick matlagingsyoghurt el creme fraiche smakar bra till!