



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gulerodssuppe med kokosmælk og brød

Gulerodssuppe

3 stk gulerødder
½ stk løg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
1 dåse butterbeans
1 pose grøntsagsbouillon
2 dl kokosmælk
½ stk lime
2½ dl vand ^b

Tilbehør

1 stk surdejsbolle
1 stk skoleagurk
1 stk tomat
½ pk bredbladet persille

Servering

½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Forberedelse:** Skræl og skær gulerødder i skiver. Pil løg og hvidløg. Skær løg i skiver og pres hvidløg. Skræl og riv ingefær fint. Sigt væden fra bønnerne i en si og skyl dem med koldt vand.
- 2.** Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
- 3. Gulerodssuppe:** Varm olivenolie op i en stor gryde og svits gulerødder, løg, hvidløg og ingefær ca. 3 min. Tilsæt vand og bouillon og lad det simre under låg ca. 10 min. til gulerødderne er møre. Tilføj bønner og kokosmælk til suppen og blend den glat med en stavblender direkte i gryden. Spæd til med lidt vand, hvis den bliver for tyk. Smag til med presset limesaft, lidt salt og friskkværnet peber.
- 4. Tilbehør:** Varm bollerne efter anvisning på pakken. Skyl agurk og tomat og skær i tern. Skyl og hak persille fint.
- 5. Servering:** Skær bollerne i tykke skiver. Hæld suppe i dybe tallerkner og top med agurk, tomat, persille og chiliflager efter smag. Servér med lunt brød.