



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sød kartoffelsuppe med palmekål og surdejsbrød

Sød kartoffelsuppe

1 stk løg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
1 stk sød kartoffel
½ stk æble
½ pose grøntsagsbouillon
¼ pose æbleeddike
½ tsk røget paprika
1 pose kokoscreme
½ ltr vand ^b

Brød

2 stk brød

Stegt palmekål med chili

½ pose palmekål
½ stk jalapeño, frisk
1 stk lime
½ pose cashewnødder
½ pk oregano, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Sød kartoffelsuppe:** Skræl ingefær, pil løg og hvidløg og hak det hele groft. Varm en gryde op med lidt olie og steg det hele ca. 2-3 min. ved middel varme. Skræl sød kartoffel, del æble i kvarte og fjern kernehus. Skær begge i mindre tern og kom i gryden. Tilsæt vand, bouillon, eddike, røget paprika og kokoscreme. Kog ca. 15 min. til kartofflen er mør. Blend suppen med en stavblender og smag til med salt og peber.
- 2. Brød:** Flæk bollerne og varm dem i en brødrister.
- 3. Stegt palmekål med chili:** Skær stokken fra i bunden af palmekål. Skær resten i strimler. Skær chili i tynde skiver og del lime i kvarte. Hak oregano fint. Varm en stegepande op med lidt olie, steg palmekål og chili ved høj varme ca. 1-2 min. Krydr med salt og peber. Kom cashew og oregano på.
- 4. Servér suppen i skåle toppet med stegt palmekål og pres lidt lime over hver portion. Spis brødet til suppen.**