

Grænmetissúpa með kókos og karrí

Hráefni

2 msk	kókosolía
1 stk	púrrulaukur, smátt skorin
2 stk	hvítlauksrif
2 msk	curry paste
2 msk	gott mango chutney
1 msk	tómatpúrra
600 gr	niðurskorið allskonar grænmeti td.sæt kartafla, gulrót, blómkál, sellerí, kartöflur
2 dósir	kókosmjólk
600 ml	vatn smá biti fersk engiferrót, afhýdd (2-3cm)
2 stk	limelauf
10 cm	biti sítrónugras
smá biti	ferskur chili, stærð fer eftir því hvað þú vilt hafa súpuna sterka/miðla
1 ts	grænmetiskraftur smá salt
1 búnt	ferskur kóríander

Aðferð

Setjið kókosolíu í pott og bætið púrru, hvítlauk, currypasteinu úti og látið mýkjast í 2-3 mín.

Bætið grænmetinu, tómatpúrru og mangó chutney úti.

Hellið kókosmjólkinni og vatninu úti ásamt grænmetiskrafti, engifer, limelauf, sítrónugrasi og ferskur chili.

Látið sjóða í 15-20 mín.

Smakkið til með salti og klippið ferskan kóríander yfir.

Skammtar: 4