

# Gulrótarsúpa með döðlum

## Hráefni

<b>2 msk</b>	olía (mér finnst gott að nota kókosolíu)
<b>4 stk</b>	hvítlauksrif
<b>1 stk</b>	laukur
<b>3 stk</b>	sellerístönglar
<b>1 msk</b>	rifinn engifer
<b>2 msk</b>	hveiti
<b>12 dl</b>	kjúklingasoð (vatn+3 kjúklingateningar)
<b>400 gr</b>	gulrætur
<b>1 tsb</b>	karrí
<b>1 tsb</b>	cumin duft
<b>½ tsb</b>	svartur pipar
<b>1 dl</b>	döðlur
<b>1 ½ msk</b>	sítrónusafi
	grískt jógúrt
	Salt ef þarf

## Aðferð

- Saxið lauk, hvítlauk, sellerí og rífið engifer og steikið upp úr olíunni í nokkrar mínútur þar til mýkist
- Takið af hitanum og hrærið hveitinu vel saman við, steikið svo áfram í 2 mín.
- Hellið kjúklingasoði saman við og hrærið vel niður í botn
- Skerið gulræturnar smátt og bætið í súpuna ásamt kryddinu
- Látið malla í 15-20mín
- Bætið söxuðum döðlum saman við og látið malla áfram í 5-10 mín
- Notið töfrasprotu til að mauka súpuna eða setjið í matvinnsluvél
- Hitið aftur upp súpuna og bætið sítrónusafa saman við
- Ausið súpunni á diskum og um 1 msk af grísku jógúrti sett á hvern disk
- Berið fram með góðu brauði

**Uppruni:** Gulur, rauður, grænn og salt

**Skammtar:** 4