

# Pikantna zupa kokosowo-dyniowa



## Składniki

500 g - dyni olbrzymiej  
pęczek włoścзыzny  
cebula  
ząbek czosnku  
kłącze imbiru, 2-3 cm  
1 łyżka - oliwy  
250 ml - esecjonalnego  
rosołu warzywnego  
1-2 łyżeczka - czerwonej  
pasty curry  
400 ml - mleczka  
kokosowego  
sól  
pęczka natki pietruszki  
lub kolendry, grubo  
krojone

## Opis wykonania

Zupa z mleczkiem kokosowym, dynią, czerwoną pastą curry i imbirem.

Dynie podzielić na ćwiartki. Wydrążyć łyżką miękką część miąższu z pestkami. Dynię wraz ze skórą pokroić w paski, a następnie w grubą kostkę. Włoścзыznę oczyścić i pokroić w kostkę. Wszystko włożyć do nieperforowanego pojemnika do gotowania i gotować na parze według przepisu. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w kostkę. Imbir obrać i zetrzeć. Podsmażyć na oliwie w garnku do gotowania i podlać bulionem. Dodać czerwoną pastę curry. Do bulionu dodać warzywa i drobno zmiksować. Wlać mleczko kokosowe i wszystko krótko podgrzać. Dodać sól do smaku, podawać z siekanymi ziołami.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze 100°C, 20 minut.

Wskazówka: małe dynie można przekroić na pół, a następnie usunąć miąższ z pestkami.