

Zupa marchewkowa o orientalnej nucie



Składniki

opakowanie młodych
marchewek mrożonych
250 ml - wody
200 ml - mleka
kokosowego
ząbek czosnku
2 łyżka - posiekanej
kolendry
gałązek kolendry
1 łyżeczka - posiekanego
imbiru
1 łyżka - masła
sól do smaku i /lub
łyżeczka sosu rybnego
opcjonalnie limonka przy
podaniu

Opis wykonania

Zupa marchewkowa z mlekiem kokosowym, czosnkiem, kolendrą i imbirem.

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy marchewkę, łyżkę masła, trochę soli.

Całość gotujemy ok. 10 minut. Dodajemy posiekany imbir, gałązki kolendry i posiekany czosnek.

Gotujemy do momentu, aż marchewki będą miękkie.

Dolewamy mleko kokosowe (opcjonalnie sos rybny) pozostawiamy całość na ok. 2 minuty.

Garnek zdejmujemy z ognia, blenderem miksujemy całość na jednolitą masę, sprawdzamy smak i jeśli zupa jest mało słona doprawiamy ją.

Zupę rozlewamy do misek, dekorujemy posiekaną kolendrą.