

## 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.