

Juha od kokosa s bakalarom i pjenicom od bosiljka i limete

25–30 Min

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Ogulite i grubo nasjeckajte mrkvu i krumpir. Odmrznite bakalar ako je to potrebno.
2. Pirjajte luk i češnjak u posudi s dvije jušne žice maslinova ulja Dodajte mrkvu i krumpir. Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma i popržite nekoliko sekundi. Zatim vodom i sokom limete odmah deglazirajte posudu. Neka kuha 10 do 15 minuta.
3. Kad povrće omekša izblendajte ga štapnim mikserom, dodajte 400 ml kokosovog mlijeka i pustite da kuha do željene gustoće juhe. Začinite po ukusu s dvije jušne žlice umaka od soje.
4. Operite bakalar i osušite papirnim ubrusom. Popržite ga u tavi s malo maslinova ulja 2 – 3 minute sa svake strane do zlatnožute boje.
5. Za pripremu pjenice od bosiljka i limete: Štapnim mikserom blendajte 100 ml kokosova mlijeka s listovima bosiljka (sačuvajte jedan za ukras), koricom limete i malo soli do pjenaste teksture.
6. Stavite juhu u zdjelice, ukrasite bakalarom, pjenicom od limete i listovima bosiljka te poslužite. Začinite solju i paprom po želji.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Luka
3 kom.	Češnja češnjaka
500 g	Mrkve
250 g	Krumpira
700 ml	Vode
1 kom.	Limete
400 ml	Kokosovog mlijeka
300 g	Bakalara (svježeg ili smrznutog)
1 vrećica	Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno

Za pjenicu od bosiljka i limete

100 ml	Kokosovog mlijeka
20 g	Bosiljka, svježeg
	Korice limete (od limete upotrijebljene u juhi)
1 prstohvat	Morska sol gruba