Азиатска супа с кокосово мляко и куркума

45—60 Минути

Подготовка

1. Пригответе нудлите според указанията на опаковката. Отцедете водата и ги оставете настрана.
2. През това време обелете и нарежете лука и чесъна на ситно. Сотирайте ги леко на тиган в кокосовото олио. Овкусете с подправките и разбъркайте добре.
3. След около минута добавете кокосовото мляко и мисо пастата. Разбъркайте и оставете да къкри 10 минути. Овкусете със сол, черен пипер и сока от един лайм.
4. Леко препечете фъстъците на тиган и оставете настрани.
5. Измийте моркова, чушката и зеления лук. Нарежете ги на тънки лентички.
6. Разпределете нудлите в купи и ги залейте с кокосовия бульон. Добавете зеленчуците и поръсете със ситно нарязан пресен кориандър и фъстъците.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

800 ml	Кокосово мляко
300 g	Удон нудли
1 бр.	Кромид лук
1 скилидка	Чесън
1 с.л.	Кокосово олио
2 с.л.	Светла мисо паста
1 бр.	Лайм
2 с.л.	Куркума, мляна
1 ч.л.	Джинджифил, млян
½ ч.л.	Кориандър, млян
½ ч.л.	Кимион, млян
50 g	Фъстъци
1 бр.	Червена чушка
1 бр.	Морков
2 стръка	Зелен лук
1 ч.ч.	Пресен кориандър