



Кокосова супа с треска и босилекова пяна с лайм

🕒 25–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
3	Скилигки чесън
500 g	Моркови
250 g	Картофи
700 ml	Вода
1	Лайм
400 ml	Кокосово мляко
300 g	Треска (прясна или замразена)
1 с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Люто чили
1 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Джинджифил, млян
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За босилековата пяна с лайм

100 ml	Кокосово мляко
20 g	Босилек, пресен
	Кора от лайм (от лайма, използван в супата)
Щипка	♦ Морска сол

- 1 Обелете и нарежете на ситно лука и чесъна. Обелете и нарежете на кубчета морковите и картофите. Размразете треската, ако е необходимо.
- 2 Запържете лука и чесъна в тиган с 2 с.л. зехтин. Добавете морковите и картофите. Добавете подправките в тигана и запържете за няколко секунди. Използвайте вода и сок от лайм, за да деглазирате тигана незабавно. Оставете да къкри около 10 до 15 минути.
- 3 Когато зеленчуците омекнат, пасирайте с ръчен пасатор, добавете 400 ml от кокосовото мляко и оставете да заври, докато супата постигне желаната консистенция. Подправете на вкус с 2 с.л. соев сос.
- 4 Изплакнете треската и подсушете. Опържете в тиган с малко зехтин за около 2–3 минути от всяка страна до златистокафяво.
- 5 За да направите босилекова пяна с лайм: С ръчен пасатор пасирайте 100 ml кокосово мляко с листата на босилека (запазете едно за гарнитура), настъргана кора от лайм и малко сол, докато се разпени.
- 6 Изсипете супата в купички, гарнирайте с треска и лъжичка босилекова пяна и сервирайте. Подправете със сол и черен пипер на вкус.

