



# Juha od kelja s kokosovim mlijekom

⌚ 45—60 Min   

## Priprema

- 1 Kelj narežite na male komadiće i operite. Operite i baby špinat. Ogulite i sitno nasjeckajte češnjak i luk. Stavite veliki lonac na štednjak i zagrijte ga.
- 2 Na malo maslinovog ulja pirjajte češnjak i luk. Dodajte curry i kratko pecite.
- 3 Dodajte kupus, kokosovo mlijeko i povrtni temeljac te začinite đumbirom, soli i paprom. Pustite da se juha kuha oko 10 minuta. Umiješajte sok od limete i limuna te smeđi šećer.
- 4 Opet kratko prokuhajte i zatim miksajte ručnim blenderom. Ponovno dodajte vodu i pustite da se juha kuha, a za to vrijeme pripremite šampinjone. Operite šampinjone i narežite ih na ploške.
- 5 Na tavi kratko popržite šampinjone s obje strane na maslinovom ulju. Prije posluživanja juhe umiješajte špinat i na vrh stavite šampinjone.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                        |
|-------------|------------------------|
| 0.5 kom     | Kelj                   |
| 2 kom       | Češnja češnjaka        |
| 0.5 kom     | Crvenog luka           |
| 300 ml      | Povrtnog temeljca      |
| 600 ml      | Tople vode             |
| 400 ml      | Kokosovog mlijeka      |
| 1 žlica     | Smeđeg šećera          |
| 1 žlica     | Svježeg soka od limete |
| 1 žlica     | Svježeg limunovog soka |
| 100 g       | Šampinjona             |
| 1 žlica     | ♦ BIO Đumbir           |
| 2 žlice     | ♦ Curry                |
| 1 prstohvat | ♦ Himalajska sol       |
| 150 g       | Svježeg baby špinata   |
| 2 žlice     | Maslinovog ulja        |

