Juha od kelja s kokosovim mlijekom

45–60 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

0.5 kom	Kelja
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 Mlinac
1 prstohvat	Himalajska sol
150 g	Svježeg baby špinata
2 žlice	Maslinovog ulja

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.