



Juha od kokosa s bakalarom i pjenicom od bosiljka i limete

🕒 25–30 Min   

Priprema

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 chillijem, 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

- Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Ogulite i grubo nasjeckajte mrkvu i krumpir. Odmrzните bakalar ako je to potrebno.
- 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.
- 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.
- Operite bakalar i osušite papirnim ubrusom. Popržite ga u tavi s malo maslinova ulja 2 – 3 minute sa svake strane do zlatnožute boje.
- Za pripremu pjenice od bosiljka i limete: Štapnim mikserom blendajte 100 ml kokosova mlijeka s listovima bosiljka (sačuvajte jedan za ukraš), koricom limete i malo soli do pjenaste teksture.
- Stavite juhu u zdjelice, ukrašite bakalarom, pjenicom od limete i listovima bosiljka te poslužite. Začinite solju i paprom po želji.

