



Kelkáposzta-krémleves kókusztejjel

⌚ 45—60 Perc   

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

0.5 fej	Kelkáposzta
2 gerezd	Fokhagyma
0.5 fej	Vörshagyma
300 ml	Zöldségalaplé
600 ml	Meleg víz
400 ml	Kókusztej
1 evőkanál	Barna cukor
1 evőkanál	Friss lime leve
1 evőkanál	Friss citromlé
100 g	Gomba
150 g	Friss békispenót
1 evőkanál	♦ Gyömbér, őrölt
2 evőkanál	♦ Currypor fűszerkeverék
	♦ Himalája só
2 evőkanál	Olívaolaj

- 1 A kelkáposztát mossuk meg és vágjuk apró darabokra. A békispenótot is mossuk meg alaposan. A fokhagymát és a vörshagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra.
- 2 Egy lábasban dinszteljük meg a hagymát és fokhagymát egy kevés olajon. Adjuk hozzá a curryport és rövid ideig pirítsuk.
- 3 Ezután adjuk hozzá a káposztát, kókusztejet, zöldségalaplevet és finomítsuk gyömbérrel, sóval és borssal. Hagyjuk főni kb. 10 percig. Keverjük bele a lime- és citromlevet, valamint a barna cukrot.
- 4 Forraljuk fel újra, majd botmixerrel pürésítsük. Adjuk hozzá a vizet, keverjük össze és hagyjuk főni.
- 5 A gombát mossuk meg és szeleteljük fel, majd egy serpenyőben kevés olívaolajon röviden pirítsuk meg.
- 6 Tálaljuk a levest a békispenóttal és gombával.

