



Kokosova juha s kurkumom

⌚ 45—60 Min   

Priprema

- 1 Udon rezance pripremite prema uputama na pakiranju, zatim ih ocijedite i odložite za daljnju upotrebu.
- 2 Za vrijeme kuhanja, luk i češnjak možete oguliti i sitno nasjeckati.
- 3 Otopite kokosovo ulje u velikom loncu. U njemu prodinstajte luk i češnjak. Zatim umiješajte kurkumu i preostale začine. Dobro promiješajte.
- 4 Nakon 1 minute dodajte kokosovo mlijeko i umiješajte miso pastu. Pustite da kuha oko 10 minuta. Začinite s malo soli i papra te sokom od limete.
- 5 Kikiriki ispecite na tavi. Operite i ogulite mrkvu te ju narežite na tanke trake. Mladi luk narežite na sitne kolutiće. Paprike operite i također narežite na sitne trakice.
- 6 Rezance servirajte u zdjelice i prelijte vrućom juhom. Dodajte povrće i pospite svježim korijanderom i prženim kikirikijem.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

800 ml	Kokosovog mlijeka
300 g	Udon rezanaca
1 kom	Luk
1 kom	Režanj češnjaka
1 žlica	Kokosovog ulja
2 žlice	Svijetle miso paste
1 kom	Limeta
50 g	Kikirikija
2 žlice	♦ Kurkuma mljevena
1 žličica	♦ Đumbir mljeveni
0.5 žličice	♦ Korijander u zrnu
0.5 žličice	♦ Kim mljeveni
2 kom	Mlada luka
1 kom	Crvena paprika
1 šalica	Svježeg korijandera
1 kom	Mrkva

