



# Kókusztejes lencseleves

🕒 30–40 Perc 

## Elkészítés

- 1 Hámozzuk meg és vágjuk apróra a hagymát és a gyömbért. Egy mély lábasban hevítsünk fel egy kevés kókuszolajat. Pároljuk meg a hagymát és a gyömbért. Nagy lyukú reszelőn reszeljük a burgonyát közvetlenül a lábasba, és pirítsuk össze a hagymás alappal.
- 2 Szűrőben mossuk át a lencsét, csöpögtessük le, majd öntsük a lábasba. Adjuk a keverékhez a Veggy Exotic fűszerkeveréket, és öntsük fel zöldségalaplével.
- 3 Néhány perc főzés után keverjük a leveshez a kókusztejet, és főzzük közepes lángon 15–20 percig. A főzési idő alatt többször keverjük át.
- 4 Amikor a lencse megpuhult, pürésítsük a levest a kívánt állagúra. Adjunk hozzá ízlés szerint citromlevet, és díszítésként szórjuk meg korianderrel.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Vöröslencse
1 db	Kis vöröshagyma
1 db	Hüvelykujjnyi darab gyömbér
1 ek.	Kókuszolaj
2 db	Újburgonya
250 ml	Zöldségalaplé
400 ml	Kókusztej
2 ek.	Lime-lé
1 csomag	♦ Veggy Exotic fűszerkeverék
	Korianderlevél aprítva

