



Összetevők 5 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 db	Póréhagyma
2 db	Zeller szár
1 db	Paszternák
4 db	Sárgarépa
2 ek	Olívaolaj
1 tk	♦ Currypor fűszerkeverék
180 ml	Kókusztej
	Só és bors ízlés szerint

Kókusztejes sárgarépa krémleves

⌚ 50—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Megpucoljuk és feldaraboljuk a répát és a paszternákot. A póréhagymát felkarikázzuk, a zellert felaprítjuk.
- 2 Felmelegítjük az olajat egy lábasban, és a póréhagymát 2 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a többi zöldséget, és további 10 percig főzzük, folyamatosan kevergetve.
- 3 Belekeverjük a fűszereket, röviden átforgatjuk, majd felöntjük kb. 1 liter vízzel, és 30 percig főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak.
- 4 Turmixoljuk simára a levest, majd adjuk hozzá a kókusztejet, és főzzük további 2 percig. Ha szükséges, tovább fűszerezzük, majd magvakkal és ízlés szerint chili pehellyel tálaljuk.

