



Kurkumás kókuszleves

⌚ 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépésben az udon tésztát a csomagolás utasításai szerint készítjük el, majd csepegtessük le és tegyük félre további felhasználásra.
- 2 A főzési idő alatt a hagymát és a fokhagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra.
- 3 Olvasszuk meg a kókuszolajat egy nagy serpenyőben. Pároljuk meg benne a hagymát és a fokhagymát. Ezután aduk hozzá a kurkumás fűszerkeveréket és a többi fűszert. Keverjük jól össze.
- 4 1 perc múlva töltjük rá a kókusztejet, és keverjük bele a miso pasztát. Hagyjuk főni körülbelül 10 percig. Ízesítsük egy kevés sóval és borssal, valamint a lime levével.
- 5 Pírítsuk meg a mogyorót egy serpenyőben. Mossuk és hámozzuk meg a sárgarépat. Vágjuk vékony csíkokra. Az újhagymát vágjuk finom karikákra. Mossuk meg a paprikát, és vágjuk szintén finom csíkokra.
- 6 Tegyük a tésztát tálakba, és öntsük rá a forró levest. Tálalásnál adjuk hozzá a finomra vágott zöldségeket, hintsük meg friss korianderrel és a pirított földimogyoróval.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

800 ml	Kókusztej
300 g	Udon tészta
1 fej	Vörshagyma
1 gerezd	Fokhagyma
1 evőkanál	Kókuszolaj
2 evőkanál	Világos miso paszta
1 db	Lime
2 evőkanál	♦ Kurkuma répával, gyömbérrel és más finom ízekkel
0.5 teáskanál	♦ Korianderlevél, szeletelt
0.5 teáskanál	♦ Kömény, őrölt
50 g	Földimogyoró
2 db	Újhagyma
1 db	Kaliforniai paprika
1 csésze	Friss koriander
1 db	Sárgarépa

