



Egzotikus lencseleves ropogós rizstésztafészekkel

⌚ 40–50 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2	Vöröshagyma
4	Sárgarépa
1	Hüvelykujjnyi darabgyömbér
100 g	Édeskömény
5 ek.	Szezámolaj
4 tk.	Kókuszpehely
80 ml	Narancslé
100 g	Vöröslencse
400 ml	Víz
400 ml	Kókusztej
1 csomag	♦ Veggy Exotic fűszerkeverék

A feltéthez

10 g	Rizstészta
	Olaj a sütéshez

- 1 Vágjuk nagyobb darabokra a vöröshagymát, a sárgarépat és az édesköményt, és reszeljük le a gyömbért. Hevítjük fel a szezámolajat egy serpenyőben. Pirítjuk nagy lángon az édesköményt és a vöröshagymát körülbelül 1 percig. Szedjük ki a serpenyőből, és tegyük félre.
- 2 Pirítjuk meg a répát egy kevés olajon. Adjuk hozzá a Veggy Exotic fűszerkeveréket és a kókuszpehelyt, majd pirítjuk össze az egészet. Ezután narancslével lazítjuk fel a serpenyőre tapadt fűszereket, majd öntsük fel a vízzel és a kókusztejjel. Adjuk hozzá a lencsét, és főzzük kis lángon körülbelül 20 percig.
- 3 Adjuk a leveshez az édesköményes-hagymás keveréket, és főzzük további 5 percig. Pürésítjük a levest, és ízesítjük szójaszósszal.
- 4 A feltéthez: Pirítjuk meg a rizstésztát forró növényi olajban, majd tegyük konyhai papírtörlőre. Tálaláskor díszítjük a levest a sült tésztával.

