

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Червона сочевиця
1 шт.	Цибуля, невеликого розміру
1 шт.	Великий шматок імбиру
1 ст. л.	Кокосова олія
2 шт.	Молода картопля
250 мл	Овочевий бульйон, проціджений
400 мл	Кокосове молоко
2 ст. л.	Сік лайма
1 ст.л.	Цедра лимону
	Листя кінзи, подрібнене

Сочевичний суп із кокосовим молоком

30—40 хв

Приготування

1. Очистіть й дрібно наріжте цибулю та імбир. У глибокій сковороді підігрійте трохи кокосової олії. Протушкуйте цибулю та імбир. Крупно натріть картоплю безпосередньо в сковороду й залиште тушкуватися.
2. Помийте сочевицю в ситі, зачекайте, поки стече вода, і висипте в каструлю. Додайте суміш цедру лимону і влийте овочевий бульйон.
3. Через кілька хвилин готування підмішайте кокосове молоко й залиште варитися ще на 15–20 хвилин на середньому вогні. Регулярно перемішуйте.
4. Як тільки сочевиця звариться, збийте суп до потрібної консистенції. Насамкінець додайте сік лайма за смаком, прикрасьте кінзою й насолоджуйтесь.