

Екзотичний суп із сочевиці та хрусткою рисовою локшиною

40–50 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

2	Цибуля
4	Морква
1	Великий шматок імбиру
100 г	Фенхель
5 ст. л.	Кунжутна олія
4 ч. л.	Кокосова стружка
80 мл	Апельсиновий сік
100 г	Червона сочевиця
400 мл	Вода
400 мл	Кокосове молоко
2 ст.л.	Куркума, мелена

Для гарніру

10 г	Рисова локшина
	Олія для фритюру

Приготування

1. Великими кубиками наріжте цибулю, моркву й фенхель, а також натріть імбир. Нагрійте кунжутну олію в каструлі. Смажте фенхель і цибулю на сильному вогні близько 1 хвилини. Вийміть обидва інгредієнти й відкладіть у сторону.
2. Обсмажте моркву в невеликій кількості олії. Додайте куркуму і кокосову стружку та обсмажте. За допомогою апельсинового соку дегласуйте вміст каструлі, після чого налийте воду й кокосове молоко. Додайте сочевицю й варіть близько 20 хвилин на повільному вогні.
3. Зрештою, покладіть фенхель і цибулю назад у каструлю й варіть іще 5 хвилин на повільному вогні. Збийте суп блендером і приправте соєвим соусом.
4. Приготуйте гарнір: обсмажте рисову локшину на розігрітій рослинній олії й дайте висохнути на паперових рушниках; використовуйте її, щоб гарнірувати суп. Смачного!