



Exotická šošovicová polievka s chrumkavým hniezdom z ryžových rezancov

⌚ 40–50 Min 

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

2 ks	Cibule
4 ks	Mrkva
1 ks	Zázvor, kúsok veľkosti prsta
100 g	Fenikel
5 PL	Sezamový olej
4 ČL	Strúhaný kokos
80 ml	Pomarančový džús
100 g	Červená šošovica
400 ml	Voda
400 ml	Kokosové mlieko
2 PL	♦ Karí

Ako príloha

10 g	Ryžové rezance
	Oleje na smaženie

- 1 Nakrájajte cibuľu, mrkvu a fenikel na veľké kocky a nastrúhajte zázvor. Na panvici zohrejte sezamový olej. Fenikel a cibuľku opekajte na vysokom stupni asi 1 minútu. Obe prísady vyberte a odložte nabok.
- 2 Na troche oleja orestujte mrkvu. Pridajte kari zmes Madras, strúhaný kokos a opekajte, aby sa rozvinula optimálna chuť. Potom použite pomarančový džús na deglazovanie panvice a zalejte vodou a kokosovým mliekom. Pridajte šošovicu a nechajte dusiť asi 20 minút.
- 3 Nakoniec vložte fenikel a cibuľu späť do hrnca a poduste ďalších 5 minút. Polievku rozmixujte a dochuťte sójovou omáčkou.
- 4 Na prípravu oblohy: Ryžové rezance opečte na veľmi horúcom rastlinnom oleji a nechajte vyschnúť na papierovej utierke. Použite ich na ozdobenie polievky a podávajte.

