



Supă de linte cu lapte de cocos

🕒 30—40 Min. 🍲 🍲 🍲

Pregătire

- 1 Curăță de coajă ceapa și ghimbirul și taie-le mărunț. Încinge puțin ulei de cocos într-o tigaie adâncă. Călește ceapa și ghimbirul. Folosește o răzătoare mare pentru a rade cartofii direct în tigaie și lasă-i să se călească.
- 2 Spală linte într-o sită, las-o la scurs și pune-o în tigaie. Adaugă amestecul Veggy Exotic și toarnă în supa de legume.
- 3 După câteva minute de preparare, adaugă lapte de cocos și lasă la fiert încet încă 15–20 minute la foc mediu. Amestecă periodic.
- 4 Imediat ce linte este fiartă, adaugă supa până obții consistența dorită. La final, adaugă zeamă de lămie după gust, decorează cu coriandru și savurează.

Ingrediente 4 Porții

🍴 = Kotányi Produkte

250 g	Lințe roșii
1 bucată	Ceapă, mică
1 bucată	Ghimbir, bucăți cât degetul mare
1 lingură	Ulei de cocos
2 bucată	Cartofi mici
250 ml	Supă de legume, limpede
400 ml	Lapte de cocos
2 lingură	Suc de lămie
1 plic	🍴 Archive: Veggy Exotic amestec de aseasonare
	Frunze de coriandru, tocat

