

Supă de linte cu lapte de cocos

30—40 Min.

Pregătire

1. Curăță de coajă ceapa și ghimbirul și taie-le mărunt. 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 lintea 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 lintea este fiartă, adaugă supa până obții consistența dorită. La final, adaugă zeamă de limetă după gust, decorează cu coriandru și savurează.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

250 g	Linte roșie
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 limetă
1 plic	Archive: Veggy Exotic amestec de asezonare
	Frunze de coriandru, tocat