



# 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 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 aseasonare |
|           | Frunze de coriandru, tocat                    |

