



Supă exotică de linte cu un cuib crocant din tăiței de orez

⌚ 40–50 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Taie ceapa, morcovii și chimenul în cuburi mari și rade ghimbirul. Încinge uleiul de susan într-o tigaie. Prăjește chimenul și ceapa la foc mare timp de aproximativ 1 minut. Scoate ambele ingrediente și pune-le deoparte.
- 2 Prăjește morcovul în același ulei. Adaugă amestecul Veggy Exotic, fulgi de nucă de cocos și prăjește pentru a obține aroma perfectă. Apoi folosește suc de portocală pentru a deglaza tigaia și toarnă apă și lapte de cocos. Adaugă linta și lasă la fiert la foc mic timp de aproximativ 20 minute.
- 3 La final, pune chimenul și ceapa înapoi în tigaie și lasă la fiert la foc mic încă 5 minute. Amestecă supa și azonează cu sos de soia.
- 4 Pentru a prepara garnitura: Prăjește tăiței de orez în ulei vegetal foarte fierbinte și lasă-i să se usuce pe prosoape de hârtie. Folosește-i pentru a decora supa și savurează.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

2	Cepe
4	Morcovi
1	Ghimbir, bucăți cât degetul mare
100 g	Chimen
5 lingură	Ulei de susan
4 linguriță	Fulgi de nucă de cocos
80 ml	Suc de portocală
100 g	Linte roșie
400 ml	Apă
400 ml	Lapte de cocos
1 plic	♦ Archive: Veggy Exotic amestec de aseasonare

Pentru garnitură

10 g	Tăiței de orez
	Ulei din belșug de prăjit

