

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

40—50 Min.

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 asezonare

Pentru garnitură

10 g	Tăiței de orez
	Ulei din belșug de prăjit

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 deglasa tigaia și toarnă apă și lapte de cocos. Adaugă lintea 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 asezonează cu sos de soia.
4. Pentru a prepara garnitura: Prăjește tăițeii 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.