

Zupa z mleczkiem kokosowym i świeżymi warzywami

45—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

800 ml	Mleczko kokosowe
300 g	Makaron Udon
1 szt	Cebula
1 szt	Ząbek czosnku
1 łyżka	Olej kokosowy
2 łyżki	Pasta miso
1 szt	Limonka
2 łyżki	Kurkuma mielona
1 łyżeczka	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Kolendra mielona
0.5 łyżeczki	Kminek mielony
50 g	Orzeszki ziemne
2 szt	Cebula dymka
1 szt	Czerwona papryka
1 szklanka	Świeża kolendra
1 szt	Marchew

Przygotowanie

1. Przygotuj makaron udon zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie odsącz i odstaw do dalszego użycia.
2. W czasie gotowania makaronu, cebulę i czosnek można obrać i drobno posiekać.
3. Rozpuść olej kokosowy w dużym rondlu. Podsmaż w nim cebulę i czosnek. Następnie dodaj kurkumę i pozostałe przyprawy. Dobrze wymieszaj.
4. Po 1 minucie uzupełnij mlekiem kokosowym i wymieszaj z pastą miso. Gotuj przez około 10 minut. Dopraw solą i pieprzem oraz sokiem z limonki.
5. Upraż orzeszki ziemne na patelni. Umyj i obierz marchewkę. Pokrój na cienkie paski. Dymkę pokrój w drobne krążki. Papryki umyj i również pokrój w drobne paski.
6. Podawaj makaron w miseczkach i zalej do gorącą zupą. Dodaj warzywa i udekoruj świeżą kolendrą i prażonymi orzeszkami ziemnymi.