



Egzotyczna zupa z soczewicy z chrupiącym gniazdem z makaronu ryżowego

⌚ 40–50 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Cebula
4 szt.	Marchew
1 szt.	Kawałek imbiru o wielkości kciuka
100 g	Koper włoski
5 łyżek	Olej sezamowy
4 łyżeczki	Płatki kokosowe
80 ml	Sok pomarańczowy
100 g	Soczewica czerwona
400 ml	Woda
400 ml	Mleko kokosowe
1 łyżeczka	♦ Cynamon mielony
1 łyżeczka	♦ Kurkuma mielona
1 łyżeczka	♦ Kolendra liście
1 łyżeczka	♦ Imbir mielony
0.5 łyżeczki	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)
1 szczypta	♦ Chili mieszanka przypraw

Przybranie

10 g	Makaron ryżowy
	Olej do głębokiego smażenia

- 1 Pokrój cebulę, marchew i koper na duże kostki i zetrzyj imbir. Rozgrzej olej sezamowy na patelni. Smaż koper włoski i cebulę na dużym ogniu przez około 1 minutę. Wyjmij oba składniki i odłóż je na bok.
- 2 Podsmaż marchewki w odrobinie oleju. Dodaj przyprawy Kotányi, płatki kokosowe i smaż, aby uzyskać optymalny smak. Następnie użyj soku pomarańczowego do deglasowania garnka, wlej wodę oraz mleko kokosowe. Dodaj soczewicę i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut.
- 3 Na koniec włóż koper włoski i cebulę z powrotem do garnka i gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 5 minut. Zmiksuj zupę i dopraw sosem sojowym.
- 4 Przygotowanie dekoracji: usmaż makaron ryżowy na bardzo gorącym oleju roślinnym i pozostaw do wyschnięcia na ręcznikach papierowych. Użyj go do przybrania zupy i ciesz się smakiem.

