

Zupa z soczewicy z mlekiem kokosowym

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

250 g	Soczewica czerwona
1 szt.	Mała cebula
1 szt.	Kawałek imbiru o wielkości kciuka
1 łyżka	Olej kokosowy
2 szt.	Młode ziemniaki
250 ml	Bulion warzywny, czysty
400 ml	Mleko kokosowe
2 łyżki	Sok z limonki
1 łyżka	Przyprawa Curry
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw
	Ziele angielskie

Przygotowanie

1. Obierz i drobno posiekaj cebulę i imbir. Rozgrzej odrobinę oleju kokosowego w głębokim rondlu. Zeszklij cebulę i imbir. Za pomocą grubej tarki zetrzyj ziemniaki bezpośrednio na patelnię i podsmaż je nieco.
2. Umyj soczewicę na sitku, odsącz i wrzuć do rondla. Dodaj przyprawy Kotányi i wlej bulion warzywny.
3. Po kilku minutach gotowania dodaj mleko kokosowe i gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 15–20 minut. Regularnie mieszaj.
4. Po ugotowaniu soczewicy zmiksuj zupę do uzyskania pożądanej konsystencji. Na koniec dodaj sok z limonki do smaku, udekoruj kolendrą i ciesz się smakiem.