



# Måltider

## MOROTSSOPPA MED ASIATISKA SMAKER

**Morotssoppa med asiatiska smaker** 5 port.

	1.38 kg
Mospotatis	200 g
Skalad morot	150 g
Rotselleri	100 g
Palsternacka	100 g
Gul lök	50 g
Zucchini	50 g
Grönsaksbuljong	0.5 g
Vatten	0.5 kg
Sweet chilisås	50 g
Citron	10 g
Kokosgrädde 22-24%	150 g
Svartpeppar malen	0.5 g
Salt	0.5 g
Färsk baby spenat	2.5 g
Sambal Oelek	5 g
Persilja	10 g
Koriander	0.5 g
Färsk ingefära	2.5 g

### Beskrivning

Börja med att göra din egen kryddblandning av färska kryddor: Mixa sambal oelek, persilja, koriander och ingefära till en pasta.

Hacka potatis, morot, rotselleri, palsternacka, lök och squash i små bitar. Lägg allt i en gryta och täck med vatten smaksatt med buljong. Koka rotsakerna mjuka. Smaksätt med kryddpastan, sweet chili, citron och kokosgrädde. Smaka av med salt och peppar. Koka upp. Garnera soppan vid serveringen med bladspenat. Servera t.e.x med några räkor, kuvertbröd och hummus.

Smaklig måltid!