



Morotsoppa

2 portioner

INGREDIENSER

0,5 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
en bit ingefära (ca 1-2 cm)
2 st morötter
1 liten potatis
0,5 tsk chiliflakes
ca 1 msk citron
0,5 tsk curry
2 msk olja
2 tsk buljong
5 dl vatten
Salt
Peppar
Pressad citronsaft
Toppa med koriander

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka både vitlök och gul lök.
2. Skala och riv ingefäran.
3. Skala och dela morötterna och potatisen i små bitar.
4. Fräs löken i olja på medelvärme utan att den tar färg i en mellanstor kastrull.
5. Sänk värmen och håll i kryddorna chili, curry och ingefära och fortsätt fräsa och rör om hela tiden.
6. Tillsätt potatisen och morötterna i kastrullen och fräs allt i ett par minuter.
7. Häll i vatten och buljong och låt soppan sjuda med lock tills potatisen och morötterna är mjuka, känn med en sticka.
8. Mixa soppan slät, smaka av med salt, peppar och citron.
Toppa med färsk koriander.