

Rotsakssoppa med rostad kokos

Bröd med öl och nötter passar bra till denna soppa.

1. Börja med att rosta kokos. Lägg den i en varm och torr stekpanna, rör runt hela tiden så att den inte bränns vid. När den är gyllenbrun är den klar. Häll upp i en skål och låt svalna.

2. Bryn löken i smör tills den börjar få färg.

3. Tillsätt curry och sambal oelek i kastrullen och låt det bryna med en liten stund.

4. Häll över buljong, hälften av den rostade kokosen och lägg med rotfrukterna. Låt blandningen koka på svag värme tills rotfrukterna är mjuka, ca 15 min, beroende på bitarnas storlek.

5. När rotfrukterna är mjuka mixas alltsammans med hjälp av en mixer eller i en matberedare.

6. Tillsätt därefter grädde och låt blandningen koka upp på nytt. Smaka av med salt och peppar.

Garnera med persilja och rostad kokos.

4-6 personer

1 gul lök-grovtärnad
1 msk smör
1 tsk curry
1 krm sambal oelek
1,3 l grönsaksbuljong
500 g kålrot och/eller morot
-grovtärnad
50-100 g rotselleri
-grovtärnad
2 potatisar - grovtärnade
1,5 dl grädde
salt
peppar
2 msk bladpersilja - strimlad
2-3 msk rostad kokos