

Gyllene morotssoppa

4 port

5 Morötter

2 Potatis

2 vitlösklyftor

2 tsk färsk riven ingefära

1 krm kajennpeppar

1 krm gurkmeja

1 buljongtärning

6 dl vatten

1 lime

2,5 dl matlagningsgrädde

2 msk olja

Salt, peppar

Skala och skär morötterna (utom 1), och potatis i mindre bitar. Skala och finhacka vitlöken. Hetta upp oljan. Fräs morötter och potatis. Tillsätt ingefära, vitlök, kajennpeppar och gurkmeja.

Tillsätt buljongtärning och vatten. Låt koka under lock ca 15 minuter, tills grönsaker är mjuka.

Mixa soppan med stavmixer.

Pressa i juicen från limen. Tillsätt matlagningsgrädde och värm upp soppan utan att låta den koka. Smaka av med 1 tsk salt och 2 krm peppar

Riv den sista moroten grovt. Lägg ner i soppan som garnering.