

Mungbönssoppa

4 p

3 dl mungbönor

7 dl vatten

1 gul lök

2 msk riven färsk ingefäran

2 vitlösklyfta

½ tsk gurkmeja

1 krm kryddnejlika

1 krm kanel

1 krm kardemumma

1 krm svartpeppar

Koka mungbönor i ca 20 minuter för sig

skala och skär löken

skala och riv ingefära och vitlök

Blanda ihop de torra kryddorna

Hetta upp olja och lägg i löken. Rör i 2 minuter.

Lägg i ingefära och vitlök, rör tills de blivit mjuka.

Sänk värmen till hälften och rör ner de blandade kryddorna. Rör i 30 sekunder.

Häll ner bönorna tillsammans med vattnet och tillsätt salt.

Rör tills allt blandats.

Ta av från värmen och låt vila under lock.