

Thailändsk röd linssoppa

5 portioner

3 dl okokta röda linser, sköljda och blötlagda i ca 30 minuter

olja

1 vitlöksklyfta hackad

1 lök hackad

1 msk ingefära

1 morot tärnad

1 halv zucchini tärnad

1 liten sötpotatis, skalad och tärnad

1 ½ liter vatten + 1,5 buljongtärning

200 ml kokosmjölk

1 lime pressad

koriander/persilja

Värm upp olja i en gryta och tillsätt vitlök, lök, ingefära och stek försiktigt i en minut.

Tillsätt morot, zucchini, sötpotatis, salt och stek under några minuter.

Tillsätt vatten, buljongtärningar och linser.

Låt koka i ca 20-25 minuter tills soppan börjar tjockna och linserna är klara.

Häll i kokosmjölk och lime.

Smaka av med salt och servera med koriander/persilja.