

INDISK TOMATSOPPA

6 port/x4 24 port

Hackade tomater 500 g/2 kg

Riven kokos 50 g/200 g

Kokosolja 45 ml/180 ml

Hackad vitlök 6 g/24 g

Hackad lök 40 g/160 g

Krossad ingefära 24 g/96 g

Salt

Vitpeppar ½ tsk/2 tsk

Lagerblad 4/16 st

Buljong 1½ l/6 l

Grädde 40 ml/160 ml

Värm kokosoljan och fräs lök och vitlök.

Tillsätt kokos och fortsätt fräsa.

Tillsätt tomater och ingefära.

Rör i salt, peppar, lagerblad och buljong. Låt det småputtra 15-20 min. Mixa. Blanda i grädden.