

Gulrot- og ingefærsuppe

Ingredienser:

1 liten løk

1 fedd hvitløk

1-2 ss olje

Ca 300 g gulrøtter i tynne skiver

Ca 2 cm ingefærrot i tynne skiver

5-6 dl vann

1 buljongterning

½ dl fløte/melk/kokosmelk

¼ ts pepper

Evt. noen urter om man ønsker det



Fremgangsmåte:

1. Skrell og kutt løk og hvitløk i biter
2. Skrell og kutt gulrøttene i skiver
3. Skrell ingefæren med en teskje og kutt i biter.
4. Finn frem alle ingredienser du trenger (vann, buljongterning, fløte etc.)
5. Når alt er klart, så tar du olje i en kjele og varmer den opp litt.
6. Tilsett løk og hvitløk sammen, og la det surre litt – ikke la den bli brun!
7. Tilsett gulrøttene, ingefær og vann.
8. Smuldre buljongterningen oppi og kok opp suppen.
9. La suppen småkoke i ca 10 minutter, til gulrøttene er myke.
10. Ta suppen av varmen og mos suppen med stavmikser
11. Tilsett litt fløte i suppen og smak til med pepper og evt. andre urter.

PS! Om du synes suppen er for tykk, så kan du ta litt mer vann oppi. Er den for tynn kan den jevnes med maisjevner (Maizena). Les på pakken hvordan man gjør det. Kok opp på nytt og server.