

Søtpotetsuppe med gulrot og kokos

- **1 stk** rødløk
- **3 fedd** hvitløk
- **1 ss** ingefær, fersk, finrevet
- **1 stk** søtpotet
- **500 g** gulrot
- **1 - 2 ss** curry paste, rød
- **8 dl** grønnsaksbuljong
- **4 dl** kokosmelk
- **1 stk** lime
- salt og kvernet pepper
- olje, nøytral



Ekstra topping

- koriander, hakket. evt. persille
1. Rens og finhakk løk og hvitløk. Skrell søtpotet og gulrøtter og skjær alt i små biter.
 2. Varm litt olje i en kasserolle og fres løk og hvitløk til løken blir myk og lett gyllen.
 3. Tilsett søtpotet, gulrøtter og currypasta. Fres det hele under omrøring i et lite minutt.
 4. Tilsett kraft og kokosmelk. Kok opp og la det hele koke til grønnsakene er helt møre. Kjør suppen glatt med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og limesaft.
 5. Server suppen med godt brød