



Asiatisk morotssoppa med räk- och bönsallad

Ingredienser 4 personer

2 st	morötter
1 msk	currypasta, grön
2 msk	rapsolja
1 burk	kokosmjölk, (400 ml) lätt
6 dl	vatten
1 tsk	salt, + 0,5 tsk salt
1 krm	nymald svartpeppar, + 1 krm
0,5 knippe	salladslök
1 burk	bönor, (400 g) svarta
1 st	mango
400 g	räkor, skalade

Tillagning

En underbar soppa som plockar fram sötman från morötterna.

1. Skala och hacka morötterna grovt. Fräs dem med currypastan i hälften av oljan i gryta. Tillsätt kokosmjölk och vatten. Koka under lock ca 15 min.
2. Mixa soppan slät med mixer-stav och smaka av med 1 tsk salt och 1 krm peppar.
3. Finstrimla salladslöken. Spola av bönorna i kallt vatten och låt rinna av. Skala, kärna ur och tärna mangon. Blanda salladslök, bönor, mango och räkor. Tillsätt olja och smaka av med salt och peppar.
4. Servera soppan med räk- och bönsalladen vid sidan om.