



Currybuljong med pasta och grönsaker

Ingredienser 4 - 6 koppar

12 dl	vatten
3 st	grönsaksbuljong, i tärning
1 tsk	curry
1 st	vitlösklyfta, pressad
2 tsk	riven ingefära, färsk
1 st	morot
0,5 st	purjolök
1 dl	spagetti, bruten i bitar
2 dl	gröna ärtor

Tillagning

En god buljong är alltid tacksamt att med. För att göra den lite mer matig brukar jag lägga i grönsaker och pasta. Och lite sting i kryddningen skadar ju inte, snarare värmer det lite extra.

- 1, Koka upp vatten, buljong, curry, vitlök och ingefära.
- 2, Skala moroten och skär den i små tärningar. Skölj och strimla purjolöken.
- 3, Lägg ner pastan i buljongen och koka ett par minuter kortare än vad som står på förpackningen.
- 4, Tillsätt morot, purjolök och ärter när ungefär 3 minuter av pastans kottid återstår.
- 5, Häll upp soppan på termos. Vänd termosen försiktigt före servering så att grönsakerna och pastan blandas med buljongen. Ett tips är också att ta med grönsakerna och pastan i separata burkar, så kan var och en ta för sig innan den varma buljongen hälls i kopporna.