



Foto: Susanne Almers

## Morotssoppa med asiatisk touche

Ingredienser 4 personer

---

600 g	morot
300 g	potatis
3 st	vitlösklyftor
1 st	citrongräs
2 msk	galangalrot, finhackad
1-2 st	färska chilifrukt
0,5 dl	korianderstjälkar, finhackade
1 st	lime, rivet skal av
2 msk	rapsolja
8 dl	vatten
1 st	hönsbuljongtärning
0,75 tsk	salt

### Tillbehör

ca 1 dl finstrimlad salladslök, korianderblad

---

### Tillagning

En soppa med mycket smak för den som gillar asiatiskt. Vill man ha en helt vegetarisk soppa kan hönsbuljongen bytas ut mot grönsaksbuljong. Galangalrot kan bytas ut mot färsk ingefära.

1. Skala, ansa och skär morot och potatis i bitar. Finhacka vitlök, citrongräs, galangal, chili och koriander. Finriv limeskalet.

2. Hetta upp olja i en kastrull och fräs alltsammans ca 1 min. Häll på vatten och smula ner buljongtärning. Koka under lock tills morötterna är mjuka ca 20 min.

3. Kör soppan i omgångar i en matberedare tills den blir slät. Häll tillbaks soppan i kastrullen och smaka av med salt. Servera den varm med finstrimlad salladslök och några korianderblad.