



Morotssoppa med citrongräs

Ingredienser 4 personer

4-6 st	morötter, (500 g)
1 st	gul lök
2 msk	olja
2 msk	ris, jasmin eller basmati
2 st	grönsaksbuljongtärning
1 l	vatten
1 st	stjälk citrongräs
1 st	röd pepparfrukt
2 dl	matyoghurt

Tillagning

En solgul mager soppa som för tankarna till semester i Thailand. Servera med bröd och avsluta gärna med frukt eller dessert.

1. Skala och skiva morot och lök, fräs tillsammans med ris och buljongtärningar i oljan i en kastrull. Tillsätt vatten.
2. Skölj och kärna ur pepparfrukten. Skär den och citrongräset i bitar. Lägg ner i kastrullen och koka soppan under lock ca 10 min.
3. Mixa soppan slät och servera med en klick matyoghurt.