

Sød kartoffel- og porresuppe

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit porrer i tykke skiver. Skræl de søde kartofler og skær dem i grove tern. Skær hvidløg, chili og ingefær i små tern.

Svits hvidløg i olivenolie i en gryde uden at de tager farve. Kom porrer i og svits kort. Tilsæt de søde kartofler og svits videre. Kom chili og ingefær i. Tilsæt vand, bouillonterning og kokosmælk. Kog i ca. 20 minutter til grøntsagerne er møre. Blend suppen med en stavblender. Smag til med salt og peber. Server sød kartoffel- og porresuppen med lidt fintsnittet porretop, ristede kokosflager og peanuts på toppen.

Ingredienser

2 fed hvidløg
2 porrer
500 g søde kartofler
1 rød chili
2 cm ingefær
5 dl vand
1 hønsebouillonterning
1 dåse kokosmælk, 400 ml
Salt og peber
Olivenolie til stegning

Topping:

Lidt fintsnittet porretop
Ristede kokosflager
Peanuts