

# Asiatisk Morotssoppa

400 g	potatis
300-400 g	morötter
100 g	rotselleri
100 g	palsternacka
50-100 g	lök
40-60 g	zuccin squash
½-1	buljongtärning
1 msk	Sweet chili sås
½-1 burk	cocosgrädde
30 g	saft av citron
1-2 msk	ingefära riven

svartpeppar

koriander

persilja, bladspenat att garnera soppan med

räkor att servera som tillbehör

Hacka potatis, morot, rotselleri, palsternacka, lök och squash i små bitar. Lägg allt i gryta och täck med buljong. Koka rotsakerna mjuka.

Smaksätt med kryddor, riven ingefära sweet chili, citron och kokosgrädde. Smaka av med salt och peppar. Koka upp.

Garnera soppan vid serveringen med bladspenat eller persilja. Servera med några räkor, kuvertbröd och hummus.