

# VECKANS FAVORITER

## MOROTSSOPPA PÅ MORÖTTER OCH PALSTERNACKA

God som förrätt  
eller middagsmat

### INGREDIENSER:

6 morötter  
3 palsternackor  
1 klyfta vitlök  
1 stor gul lök  
0,25 röd chili  
2 grönsaksbuljong-  
tärningar  
15 dl vatten  
1,5 dl Creme Fraîche  
eller 2 dl kokosmjölk  
1 bit ingefära ca 3 cm  
1 nypa gurkmeja  
0,5 dl citronsaft

2 tsk Raps-olivolja  
eller smör  
Salt - peppar

### GÖR SÅ HÄR:

Morötter och palsternacka  
skalas och skärs i små  
bitar. Hacka även vitlöken,  
löken och chilin.

Stek löken tills den blir  
glansig i raps-olivolja eller  
smör i en stor kastrull.  
Häll i resten av grönsakerna  
tillsätt ingefära och  
gurkmeja.

Koka vatten med buljong-  
tärningarna och häll över.  
Koka tills allt är mjukt. Häll  
av lite buljong som sparas.

När grönsakerna är färdiga  
tillsätt crème fraîche eller  
kokosmjölk och mixa den.  
Smaka av med citron, salt  
och peppar.

Vid servering lite creme  
fraîche och citronskal på  
topp.

Rostade pumpafrön,  
krutonger kan man också  
ha över soppan.

Smaklig måltid!