

Mor Lizzi's opskrifter.

Muligatawnysuppe

skal prøves.

Ingredienser:

1 spsk. Olie,
3 fed hakkede hvidløg,
1 spsk. Frisk revet ingefær,
1 fintsnittet grøn chili,
1 finthakket løg,
2 cm. Hel kanel,
2 hele kryddernelliker,
2 tsk. Stødt korianderfrø,
1 tsk. Gurkemeje,
1 gulerod i skiver,
1 kartoffel i tern,
1 æble i både,
200 gr. Knækkede røde linser,
1 1/4 l hønsebouillon,
2 dl. Kokosmælk,
2 spsk. Citronsaft.

Fremgangsmåde:

Olien varmes, hvidløg, ingefær og chili sautes i ca. 2 min.

Løg, kanel, nelliker, stødt koriander og gurkemeje tilsættes og sautes ca. 5 min.

Gulerod, kartoffel, æble, linser og bouillon tilsættes.

Koges til linserne er helt møre.

Fjern hele nelliker og kanel og purer suppen i blender.

Tilsæt kokosmælk og varm suppen igennem.

Smages til med salt, peber og limesaft

Serveres m. brød.