

# Linssoppa med ingefära och kokosmjölk

6-8 portioner

## Ingredienser

2 gula lökar

2 klyftor vitlök

1 röd chili

ca 2 cm färsk ingefära

3-4 morötter

2 msk olja eller ghee

1 röd paprika

2 kanelstänger

1 tsk stött kardemumma

2 tsk gurkmeja

1 l grönsaksbuljong

1 burk kokosmjölk eller kokosgrädde

2 burkar skalade tomater

3 dl röda linser

Salt och peppar

## Strö över före servering

Babyspenat och bladpersilja

1. Hacka eller riv grovt lök, vitlök, chili, ingefära och morötter.
2. Hetta upp matfettet och fräs.
3. Tillsätt hackad paprika och fräs lite till.
4. Tillsätt kryddor, fräs ytterligare en stund.
5. Tillsätt buljong, kokosmjölk, tomater och linser.
6. Låt småkoka ca 15 min.
7. Smaka av med salt och peppar.
8. Blanda i skuren babyspenat och hackad bladpersilja strax före servering.