

Glasbrukskajen

Morotssoppa

Detta behöver du till fyra personer:

500 g morötter, skalade
2 st vitlöksklyftor
1 st stor gul lök
smör att steka i
2 tsk gul curry
1 tsk garam masala
1 msk färsk ingefära, finriven
7 dl vatten
1 st grönsaksbuljong
2 dl grädde
salt och vitpeppar

Så här gör du:

Skär morötterna i grova bitar. Finhacka gul lök och vitlöksklyftor.
Hetta upp en kastrull med smöret och fräs löken tills den mjuknat.
Låt curryn, garam masalan och ingefära fräsa med en kort stund och tillsätt därefter morötterna.
Fräs allt i ytterligare någon minut och håll därefter på vatten och buljongtärning.
Koka i cirka 10 minuter under lock och passera sedan grönsakerna.
Slå på grädde.
Koka upp soppan ännu en gång och smaka av med salt och vitpeppar.
Servera soppan med krutonger.

