

Morotssoppa med chili och ingefära.

En morotssoppa med mycket smak som passar bra att äta både varm en kylig vinterdag, och kall en solig sommardag. Tack vare sin ingefära och chili är morotssoppan även balsam för hälsan. Hettan i morotssoppan balanseras fint av den söta och krämiga kokosmjölken.



25 MIN

Soppa

Veganskt

Grönsaksrätter

Ingredienser:

1 kg morötter
1 klyfta vitlök
1 msk ingefära
1 gul lök
1/2 liten röd chili
5 dl vatten
Grönsaksbuljongpulver eller tärning (till 5 dl vatten)
2 dl kokosmjök
Saft från 1/2 citron
Rapsolja
Salt och svartpeppar

Gör så här:

1. Hetta upp olja i en stor kastrull och fräs grovt hackad gul lök, skivad vitlök och skivad chili. Rör om med jämna mellanrum.
2. Skiva morötterna och lägg i kastrullen.

3. Häll i vatten och grönsaksbuljongpulver (eller tärning). Låt koka upp. Sänk sedan värmen och låt småkoka till dess att morötterna har mjuknat (ca 10 minuter).
4. Häll i kokosmjölken, riven ingefära och den pressade citronsaften.
5. Mixa allt till en slät soppa.
6. Smaka av med salt och svartpeppar och häll upp din morotssoppa i djupa tallrikar eller några vackra skålar.

Vin till morotssoppa med hetta:

För liten plånbok:



Spara i lista

Casal Garcia Vinho Verde

Systembolagsnummer: 2596

65,00 kr

Vinho Verde betyder det *gröna vinet* på portugisiska med det syftar inte på vinets färg utan på att vinerna (oavsett färg) säljs och konsumeras när de är unga. Smaken är fruktig och pärlande med trevliga toner av melon, gröna äpplen, päron och citrus.

Premium:



Spara i lista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

Kung Fu Girl Riesling har en medelstor doft med trevliga inslag av tropisk frukt, päron, honung, persika, litchi och en touch av citrusblom. Smaken är nästan torr och frisk med bra balans och inslag av persika, litchi samt en touch av citruszest. Vinet har en utmärkt fruktighet och en bra smaklängd.

Se också



Vegansk pannacotta med smak av päron, kokos och choklad.

Pannacotta är Linnéas nya favoritdessert och här har hon gjort en vegansk pannacotta med den ljuvliga kombon av päron, kokos och choklad.

[Läs mer](#)



6 tips när du ska välja dryck till het mat.

Dryckesexperten Mats lär dig välja rätt dryck till stark mat.

Läs mer



Palak Paneer med grönkål

I Indien lagas palak paneer med ett knippe färsk spenat från marknaden, men det går lika bra med grönkål. Recept från Malin Mendels kokbok Mitt indiska liv.

Läs mer

Utskrift