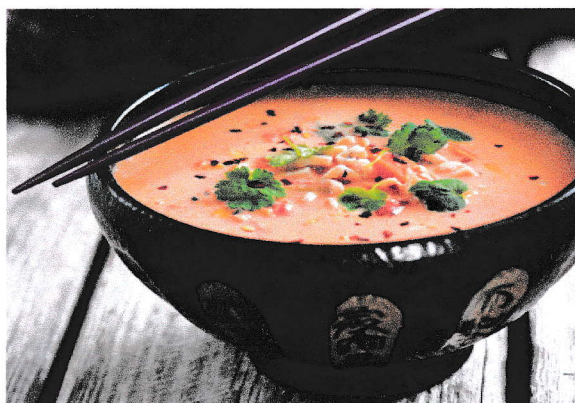


SIMBA Thaisoppa



Ingredienser

Portioner: 8

- 4 morötter
- 1 purjolök (1/2 motsvarar ca 150 g)
- 2 - 4 tsk röd currypasta
- 2 burk krossade tomater (à 400 g)
- 4 burkar kokosmjölk (à 400 ml)
- 3 msk finriven ingefära
- 2-4 msk färskpressad apelsinjuice
- 2-4 msk färskpressad limejuice
- 3 msk asiatisk fisksås
- 2-4 msk konc kycklingfond
- 4 msk sweet chilisås
- 4 msk rapsolja

Till garnering

- färsk koriander
- chiliflakes

Så här gör du

1. Skala morötterna. Dela dem på längden och skär i slantar. Ansa och strimla purjon.
2. Fräs morot, purjo och currypasta i olja i en stor kastrull ca 5 minuter.
3. Tillsätt övriga ingredienser och låt koka under lock tills morötterna är mjuka (ca 15 minuter). Rör om då och då.
4. Smaka ev av med mer limejuice och fisksås. Mixa soppan slät. Servera och garnera med chiliflakes och koriander.