

מרק כתום חורפי בניחוחות אסייתיים



רכיבים

- בצל קצוץ
- כפות שמן זית
- שיני שום כתוש קצוצות
- כף ג'ינג'ר קצוץ או מגורר
- גזר חצויים
- בטטה גדולה חתוכה
- נתחי דלעת
- גבעול כרישה (רק החלק הלבן) חתוכה
- ליטר מים
- 1/2 2/1 כפית קארי
- כף מרק ירקות שורש ר.טבעיים
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 2/1 פחית קרם קוקוס
- 1/4 4/1 חבילה קרוטונים למרק וסלט 400 ג

הכנה

1. מאדים את הבצל בשמן זית עד שקיפות.
2. מוסיפים את הירקות.
3. מוסיפים את המים.
4. מוסיפים את כל התבלינים.
5. מבשלים עד ריכוך הירקות.
6. טוחנים בבלנדר/מעבד מזון, עד לקבלת מרקם חלק.
7. מחזירים את המרק לסיר על להבה נמוכה, מוסיפים 1/2 פחית חלב קוקוס, ומערבבים.
8. טועמים ומתקנים תיבול.
9. הצעת הגשה - מפזרים מעט עלי טימין, גרעיני דלעת וקרוטונים, ומגישים. בתיאבון!

40 דקות

6 servings 6