

## מרק כתום עם חלב קוקוס



### רכיבים

- גרם דלעת חתוכה לקוביות בגודל 2\*2 ס"מ
- גרם בטטה חתוכה לקוביות בגודל 2\*2 ס"מ
- גזר בינוני קצוץ גס
- בצל בינוני קצוץ גס
- ענף תימין
- שיני שום
- 1/2 2/1 ג'ינג'ר קלוף וקצוץ
- 1/2 2/1 כוס קרם קוקוס
- מקל קינמון טחון
- שן ציפורן
- 1/2 2/1 קורט קארי לא חובה
- 1/2 2/1 קורט ג'ינג'ר טחון, לא חובה
- כפות שמן שומשום
- כפות שמן זית
- 1/2 2/1 ליטר ציר ירקות
- 1/2 2/1 ליטר מים

### הכנה

1. מאדים את הבצל עם מעט שמן בסיר למשך כמה דקות.
2. מוסיפים את הגזר, השום והג'ינג'ר, ומאדים יחד מספר דקות (בזהירות שהשום והג'ינג'ר לא יישרפו).
3. מוסיפים את הדלעת, הבטטה ושאר התבלינים.
4. מאדים כ-10 דקות על אש בינונית, עד שהירקות מעט מתרככים. מוסיפים את הציר עד לכיסוי של 2 ס"מ מעל הירקות, ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים את האש, ומבשלים עד לריכוך מלא של הירקות.
6. מוציאים החוצה את מקל הקינמון, הציפורן וענף הטימין.
7. מסננים את רוב הנוזלים, ומניחים בצד.
8. טוחנים במעבד מזון יחד את הירקות, עד לקבלת מחית חלקה. מתחילים להוסיף את הציר המסונן בהדרגה, עד לקבלת הסמיכות הרצויה. מחזירים את המרק לסיר נקי ומביאים לרתיחה.
9. מנמיכים את האש, ומתקנים את התיבול לפי הצורך (מלח, פלפל, זנגביל וקארי).
10. לפני ההגשה יוצקים מעט חלב קוקוס למרק.
11. ניתן לקשט בקוקוס גרוס קלוי. בתיאבון!

45 דקות

4 servings 4