

Gulrotsuppe med ingefær:

Oppskrift på en varmende og enkel gulrotsuppe med ingefær. Denne kremede suppen lages enkelt med rene råvarer og stavmikser. Oppskriften rekker til ca. 15 barn og 3 voksne

- ✓ 2 kg Gulrøtter
- ✓ 3 stk Løk
- ✓ 3 stk Hvitløk
- ✓ ca. 5 cm Ingefærrot
- ✓ 2 liter Vann
- ✓ 6 stk Grønnsaksbuljong
- ✓ 2 bokser Kokosmelk
- ✓ Litt pepper



Slik gjør du

1. Skjær hvitløk og løk i små biter. Ingefær skjæres i tynne skiver. Fres det så i en kasserolle i olje i noen minutter.
2. Tilsett vann, buljongterninger og gulrotbiter. La alt koke i 10 minutter, til gulrøttene er møre.
3. Kjør så alt i en blender, eller bruk stavmikser.
4. Tilsett deretter kokosmelken og litt pepper, og gi suppen et oppkok.