



Gulerodssuppe med kokos og rød karry

Der er næsten garanti for, at børn kan lide denne her gulerodssuppe. En cremet suppe med den velkendte smag af karry og drys af ristet kokos og rosiner.



[Bedøm opskrift](#)



45 min

Jan – Dec

Dagligt grønt

Vegetar

Lav på gluten

Lav på laktose

Ingredienser

4 pers.

1 kg **gulerod**

2 spsk kokosolie

1 **løg**

2 spsk rød karrypasta

7 dl grøntsagsbouillon, evt. hjemmelavet

1 dåse kokosmælk

1 spsk æblecidereddike

salt

Topping

1 dl kokosmel

1 dl rosiner

Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla

Tilberedning

- 1 Skrub gulerødderne og skær top og ende af.
- 2 Skær dem i skiver og læg skiverne i en skål.
- 3 Varm 2 spsk kokosolie op i en gryde.
- 4 Pil og hak løget. Steg det gyldent i olien.
- 5 Tilsæt den røde karrypasta og rør rundt.
- 6 Kom gulerødderne i gryden.
- 7 Hæld grøntsagsboullonen i og læg låg på. Lad gulerødderne koge i ca. 25 minutter.
- 8 Når gulerødderne er møre, hældes kokosmælken i.
- 9 Blend suppen.
- 10 Smag suppen til med æblecidereddike og salt.
- 11 Rist kokosmel på en tør pande ved middelvarme til det får en smule farve.
- 12 Bland kokos med rosiner og drys over suppen ved servering.



Tip

Lav gerne din egen grøntsagsbouillon, se opskriften [her](#).

