



## Karry-kokos suppe med grønkål, blomkål og gulerod

En flot suppe med masser af dejligt og mættende grøntsagsfyld.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

1 hakket løg

2 fed hakket hvidløg

1 spsk. olie fx kokosolie

2 tsk. karry, gerne en god indisk karry

1 tsk. gurkemeje

½ tsk. stødt spidskommen

1 lille blomkål

3-4 gulerødder

2-3 skiver ingefær

1 liter bouillon

1 dåse kokosmælk

4-5 blade grønkål

Salt og peber

*Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen*

*Foto: Betina Hastoft*

# Tilberedning

- 1 Sauter løget i olie til det er gyldent.
- 2 Bland karry, gurkemeje og spidskommen.
- 3 Del blomkålen i små buketter og hak det groft.
- 4 Skræl gulerødderne og skær dem i mindre stykker.
- 5 Kom krydderier, blomkål og gulerod i gryden og sauter 1 min.
- 6 Kom ingefær og bouillon ved og lad det koge 8 min.
- 7 Riv grønkålen af stilken og i lidt mindre stykker.
- 8 Kom det i suppen sammen med kokosmælken og kog endnu 4 min., så grønsagerne stadig er lidt sprøde.
- 9 Smag til og server suppen rygende varm.

