



## Jordkokkesuppe med kokos

En dejlig cremet jordkokkesuppe med eksotisk smag af karry og kokos.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Dec



Dagligt grønt



Lav på laktose



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

- 500 g jordkokker
- 1 spsk rapsolie
- 1-2 tsk karry
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 rød chilli
- 1 stort æble, fx Cox Orange
- 1-2 spsk citronsaft
- 7-8 dl grøntsagsbouillon
- 1 spsk reven ingefær
- 2 dl kokosmælk light
- Salt og peber
- **Tilbehør**
  - 25 g ristede, saltede græskarkerner, 4 grove boller.

*Foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Rens, skær jordkokkerne i tern og rist dem i olie.
- 2 Tilsæt karry, finthakket løg og finthakket hvidløg, udkernet og finthakket chili, æble skåret i tern og rist videre 3-4 minutter.
- 3 Hæld bouillon over, tilsæt ingefær og lad suppen småkoge 20 minutter, eller til jordkokkerne er helt møre.
- 4 Hæld kokosmælk i gryden og kog suppen godt igennem, før den blendes og smages til med salt og peber.
- 5 Anret jordkokkesuppen i skåle, drys med græskarkerner og server med gulerodsboller.

