



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Spicy søtpotetsuppe med koriander, lime og papadams

Søtpotetsuppe

½–1 pakke spicy søtpotetsuppe

Papadams

½ pakke papadams

Tilbehør

½–1 bunt koriander

½–1 stk lime

^B Basisvare

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Søtpotetsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 3 **Papadams:** Fordel papadamsene utover en rist, og varm dem i ovnen i 30–40 sekunder. Følg nøye med så de ikke svir seg. De skal poppe litt. Ta dem ut av ovnen, og avkjøl dem på risten.
- 4 **Tilbehør:** Skyll, rist og grovhakk korianderen. Kutt limen i båter.
- 5 **Servering:** Strø korianderen over suppen. Press over saft fra limen, og dypp de nystekte papadamsene i suppen.
- 6 **Restetips:** Frys ned det du ikke spiser av suppen, eller ha resten til lunsj dagen etter. Spar resten av papadamsene til en annen gang du skal spise asiatisk mat. De passer til alt.



Tips!

Dette er en vegetarrett full av smak, men om du vil ha kjøtt i suppen, er det ekstra godt med kylling i.