



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gulrot- og ingefærsuppe med kikerter, nanbrød og fetakrem

Gulrot- og ingefærsuppe

400 g gulrøtter
1 stk gul løk
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke grønnsaksbuljong
½ stk lime
75 g crème fraîche
4½ dl vann ^B

Kikerter

1 pakke kikerter
1 pakke maisstivelse
1 pakke garam masala

Fetakrem

100 g fetaost
75 g crème fraîche
½ stk lime

Tilbehør

1 pakke nanbrød
1 bunt bladpersille

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Gulrot- og ingefærsuppe:** Skrell og kutt gulrøttene i mindre biter. Skrell, og kutt løken i terninger. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Ha gulrøttene, løken og ingefærblendingen i kjelen, og stek det hele i omtrent 2 minutter. Tilsett grønnsaksbuljongen, 4½ dl vann. La suppen småkoke i omtrent 10 minutter, eller til gulrøttene er møre.

3. **Kikerter:** Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Tørk kikertene godt med et kjøkkenhåndkle, og fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn maisstivelsen, garam masala-krydderet, litt olje, salt og pepper. Stek kikertene i ovnen i omtrent 10 minutter.

4. **Fetakrem:** Ha fetaosten og crème fraîche i en skål, og mos det sammen med en gaffel til en grov krem. Smak til med litt saft fra halve limen, litt salt og pepper.

5. **Tilbehør:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken. Skyll, tørk og grovhakk bladpersillen.

6. **Gulrot- og ingefærsuppe, fortsettelse:** Ta kjelen av varmen, og kjør suppen jevn med en stavmikser. Rør inn crème fraîche. Smak til med salt, pepper og saften fra resten av limen.

7. **Servering:** Server suppen i skåler, og topp med kikertene og bladpersillen. Server nanbrødene og fetakremen til retten.



TIPS!

Pensle nanbrødene med litt smør når det gjenstår 2 minutter av steketiden.