



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Gulerods- og ingefærsuppe med kikærter, naanbrød og ostecreme

Det skal du bruge

300 g gulerødder
1 stk løg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
1 pose grøntsagsbouillon
1 pose kokoscreme
1 dåse kikærter
½ pose majsstivelse
½ pose garam masala
35 g salatost i kryddermarinade
½+½ dl creme fraiche 18%
½+½ stk lime
2 stk naanbrød
1 pk koriander, frisk
3½ dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Gulerod/ingefærsuppe:** Skræl og skær gulerødderne i mindre stykker. Pil løg og hvidløg og skær løg i tern og hvidløg i skiver. Skræl ingefær med en teske og riv den på den fine side af et rivejern. Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Kom det hele i gryden og steg ca. 2 min. Tilsæt bouillon, kokoscreme og vand. Lad suppen småkoge ca. 10 min. til gulerødderne er møre.
3. **Ristede kikærter:** Si lagen fra kikærterne og skyl dem i koldt vand. Tør kikærterne godt med et køkkenhåndklæde og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Vend dem med majsstivelse, garam masala, lidt olie, salt og peber. Bag kikærterne i ovnen ca. 10 min.
4. **Ostecreme:** Kom osteternene uden marinade i en skål med halvdelen af creme fraiche. Mos det sammen med en gaffel til en grov creme. Smag til med lidt limesaft, salt og peber.
5. **Naan:** Varm naanbrød i ovnen ca. 5 min.
6. **Gulerods/ingefærsuppe - fortsættelse:** Tag gryden af varmen og blend suppen jævn med en stavblender. Rør resten af creme fraichen i. Smag til med salt, peber og saften fra resten af limen.
7. **Servering:** Anret suppen i skåle og top med kikærter og koriander. Servér naanbrød og ostecreme til retten.