



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Morot- och ingefärssoppa med bruschetta och ostkräm

Morot- & ingefärssoppa

Morötter 300 g
 Ingefära ½ bit
 Röd chili ½ st
 Vitlök 1 klyfta
 Coconut cream 1 förp
 Grönsaksbuljong 1 påse
 Lime ½ st
 Bladpersilja 20 g
 Frömix 1 förp
 🏠 Olivolja
 🏠 Vatten 4 dl
 🏠 Salt

Bruschetta

Surdegsgalette ½ st
 🏠 Bakplåtspapper 1 st
 🏠 Olivolja

Ostkräm

Tanelli hårdost 1 st
 Stora vita bönor 1 förp
 Lime ½ st
 🏠 Olivolja 1 tsk
 🏠 Vatten 1 msk
 🏠 Salt 1 krm

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Morot- och ingefärssoppa:** Slanta morötter. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Kärna ur och skiva röd chili och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs allt ca 2 min.
3. Tillsätt coconut cream, vatten och smulad grönsaksbuljong. Låt puttra ca 10 min, eller tills morötterna är mjuka.
4. **Bruschetta:** Skiva surdegsgalette och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Pensla med lite olivolja och grädda högt upp i ugnen ca 5 min, tills brödet fått fin färg.
5. **Ostkräm:** Finriv Tanelliost. Häll av och skölj stora vita bönor. Lägg hälften av bönorna och riven ost i en mixerbunke. Tillsätt olivolja, vatten och pressad limesaft. Mixa slätt. Smaka av med lite salt.
6. **Morot- och ingefärssoppa:** Tillsätt resten av bönorna till soppan. Mixa soppan slät med stavmixer. Späd eventuellt med lite vatten. Smaka av med lite salt och pressad limesaft.
7. Grovhacka bladpersilja. Toppa morot- och ingefärssoppa med frömix och persilja. Servera med bruschetta och ostkräm.

TIPS! Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!