



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

Surdegsbaguette 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:** Skala och slanta morötter. Skala och finriv ingefära. 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 grönsaksbuljong. Låt puttra ca 10 min, eller tills morötterna är mjuka.
4. **Bruschetta:** Skiva surdegsbaguette 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!