



Sötpotatisoppa

Sötpotatis, en magisk rotfrukt som har många användningsområden. Denna veganska, värmande soppa där syran balanseras av lime är perfekt för att sätta färg på mysiga, mörka höstkvällar framöver.

Du behöver:

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 2 sötpotatisar (à ca 200 g)
- 2 morötter
- riven ingefära efter smak
- 1 msk tomatpuré
- 1 krm chiliflakes
- 8 dl grönsaksbuljong (vatten och tärning)
- 1 burk kokosmjölk à 400 ml
- Limezest och färskpressad limejuice efter smak
- salt och svartpeppar

Gör såhär:

Skär upp sötpotatis och morötter i mindre bitar. Stek gul lök och vitlök i olja och tillsätt rotfrukterna. Tillsätt riven ingefära, tomatpure och chili flakes. Häll på grönsaksbuljongen och kokosmjölken och koka försiktigt tills rotfrukterna har blivit mjuka. Mixa allt i din mixer och tillsätt limezest och limejuice efter smak, vill du ha mer syra tillsätter du mer. Avsluta med att salta och peppra. Toppa med valfri topping, t.ex. groddar och knaprig rödkål!