



Karrisupp Tai stiilis



Kogus: 4 portsjonit

Kalorid: 102 kcal

Ettevalmistusaeg: 40 min.

Valmistusviis

1. Peenesta sibul ja pruunista see praepannil taimeõlis kuni on pehme — 5-7 minutit. Lisa karri, jahvatatud ja terve tšillipipar ning hauta veel minut pidevalt segades.
2. Vala sibulale ja vürtsidele 500 ml vett ning kookospiim. Lase keema.
3. Lisa brokoli (võib eelnevalt ka mitte üles sulatada), tükkideks lõigatud hiinakapsas, viilutatud ingver, riivitud porgand ja toored riisinuudlid. Keeda madalal tulel 5 minutit, lõpuks lisa laimimahla.
4. Serveerimisel võib kaunistada paari tšillipipra rõnga ja laimilõiguga.
5. Tõsta teisele taldrikule supp ja kaunistada värske koriandri oksakesega.

Soovitused

Peale tšillipira lõikamist peske hoolikalt lõikelaud, nuga ja käed.

Koostisosad

Riisinuudlid	150 g
Laim	1 tk
Ingver (juur)	100 g
Kookospiim	400 ml
Porgand	1 tk
Brokoli, 400g	1/4 pakendit
Hiinakapsas	50 g
Punane sibul	1 tk
Karri	2 tl
Tšillipipar jahvatatud	1 tl
Tšillipipar	1 tk
Taimeõli	2 spl