

Morot- och räksoppa

Ingredienser

| | |
|--------------|------------------------|
| 400 g | Morot |
| 300 g | Mjölig potatis |
| 1 st | Gul lök |
| 1 tsk | Smör |
| 5 g | Färsk ingefära |
| 4 dl | Kokosmjölk |
| 4 dl | Vatten |
| 1 st | Grönsaksbuljongtärning |
| 1 tsk | Apelsinsaft |
| 1 tsk | Srirachasås |
| 4 dl | Räkbuljong |
| 200 g | Räkor med skal |
| 1 stjälk(ar) | Vårlök |
| 1 tsk | Sesamfrön |

Räkbuljong

| | |
|-------|---------------|
| | Räkskal |
| 1 st | Morot |
| 1 st | Schalottenlök |
| 1 st | Vitlösklyfta |
| 1 tsk | Smör |
| 8 dl | Vatten |
| 1 tsk | Salt |

Söt morotssoppa med räkor för tankarna till Thailand.

Förberedelsetid: 00:45

Tillagningstid: 00:30

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

1. Börja med göra räkbuljongen till soppan.
2. Skala räkorna. Lägg räkorna i en skål och ställ i kallt. Skölj skalerna och lägg i en annan skål.
3. Skala och finhacka morot, schalottenlök och vitlök.
4. Hetta upp en kastrull med smör i.
5. Fräs lök, vitlök och morot i ett par minuter tills de blivit glansiga. Tillsätt räkskal och fräs ytterligare ett par minuter tills skalerna fått lite färg.
6. Häll på vatten och salt, och låt buljongen koka ihop i cirka 35 minuter. Buljongen är färdig då den reducerats till halva volymen.
- 7.

Sila av buljongen och ställ åt sidan medan soppan tillreds.

8.
Skala och tärna morot och potatis. Skala och skiva löken. Skala och finhacka ingefäran.

9.
Fräs grönsakerna i smör i en kastrull i ett par minuter. Tillsätt ingefäran och fräs i en minut til

10.
Rör ner kokosmjölk, vatten, grönsaksbuljongtärning, apelsinsaft, sriracha och räkbuljong.

11.
Låt soppan koka på medelvärme tills grönsakerna blivit mjuka, vilket tar cirka 15 minuter lite beroende på bitarnas storlekar.

12.
Rosta sesamfröna medan soppan kokar. Hetta upp en torr stekpanna och rosta sesamfröna i ett jämnt lager på medelvärme tills de börjar få en vackert gyllene färg. Rör om då och då för att fröna inte ska brännas vid. Häll över i en liten skål.

13.
Häll över soppan i en matberedare eller blender och mixa slätt.

14.
Häll upp i serveringsskålar, toppa med de skalade räkorna, finhackad vårlök och rostade sesamfrön.