**GULROTSUPPE MED INGEFÆR**

ANTALL PORSJONER 4

650 g gulrøtter

4 stk sjalottløk

1 stk hvitløksfedd

¼ stk rød chili evt chilipepper (pulver)

2 cm frisk ingefær

1 ss TINE Meierismør til steking

8 dl grønnsaksbuljong (eller hønsebuljong)

3 dl TINE Matfløte evt litt creme fraiche

1 stk lime (saften fra denne)

1 ts salt

Skrell og skjær gulrøtter, sjalottløk og hvitløk i biter. Finhakk chili og riv ingefær.

Smelt smør i en gryte og fres grønnsakene til løken er blank, ca. 5 minutter.

Ha i buljong og kok opp. La småkoke under lokk til gulrøttene er myke, ca. 20 minutter.

Kjør suppen glatt med stavmikser.

Rør inn fløte og smak til med limesaft, salt og pepper. Dryss over frisk koriander ved servering.

Tips!

Ønsker du kjøtt til suppen? Renskåret strimler av svinekjøtt smaker godt sammen med gulrotsuppe.