

Blomkålssuppe

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

- 1 spsk. olie
- evt. 260 g kyllingebryst (kan undlades)
- 2 tsk. grøn karrypasta
- 1 blomkål (500 g)
- 150 g frisk spinat
- 1 stump skrællede ingefær (15 g)
- 4 dl vand
- 1 dåse kokosmælk (jeg bruger ikke light)
- 1,5 limefrugter (saften herfra)
- 1 spsk. soyasauce

Toppings

- 1/2 mango
- 1 håndfuld saltede cashewnødder
- 1/2 lime
- 1 håndfuld frisk koriander
- 1 rød chili

Sådan gør du

1. Skær kyllingen i tern (hvis du ønsker denne med i suppen)
2. Kom kokosolie og 1 tsk. af karrypastaen i en wok-pande og svits kyllingen af, til den har taget lidt farve - hvis du ønsker at bruge denne i din suppe
3. Tag kyllingen fra igen og kom evt. lidt mere kokosolie ned i panden sammen med de resterende 2 tsk. karrypasta
4. Rengør blomkål og hak det i lidt mindre stykker
5. Skyl spinaten og riv ingefæren og kom både det og blomkålet ned i wokken
6. Svits det hele lidt af og tilsæt vand, kokosmælk, soya og limesaft
7. Kom et låg på og lad det hele simre i 10-15 minutters tid ind til blomkålet er blødt
8. Kom det i en blender og kør rundt til alt er blendet ud
9. Kom det tilbage i wokken, hæld kyllingen ved igen og giv det lige et par minutter mere.
10. Klargør dine toppings (jeg ristede cashewnødderne, da det giver en super lækker smag og sprødhed)
11. Top suppen med de forskellige sager og server.