

# INDISK SPICY GULROTSUPPE

4 PORSJONER

800g gulrøtter i skiver  
1 løk, finhakket  
2 fedd hvitløk, finhakket  
3 ss melange  
5 cm fersk ingefær, finhakket  
1 ½ ts spiskummen  
1 ts karri  
2 blokker grønnsaksbuljong  
1 liter vann  
3 ss appelsinsaft  
1 ts flytende honning  
1 ss koriander, finhakket  
eventuelt salt og pepper

1 ½ dl lettrømme  
revet skall av ½ appelsin

Rens og del opp gulrøtter, løk, hvitløk og ingefær. Surr løk og, hvitløk og ingefær sammen med melange i en kjele. Stek til de blir myke, ca 2 minutter på full varme (9) Tilsett karri og spiskummen, og bland godt før gulrotskivene tilsettes. Lar det surre i ca 5 minutter på middels varme (6). Del opp grønnsaksbuljongene og tilsett den sammen med vannet. La det koke med lokk i 15-20 minutter til gulrøttene er myke. Ta av kjelen fra varmen, og jevn suppen med en stavmikser. Smak til med appelsinsaft, honning og eventuelt salt og pepper. Bland rømmen og appelsinskallet, og pynt suppen med noen striper rømme. Dryss litt koriander på toppen.

Serveres gjerne med rundstykker eller nanbrød.