

GULROT OG INGEFÆRSUPPE

- 600 g gulrot
- 1 ss ingefær
- 2 løk
- 2 fedd hvitløk
- 1 l kraft
- 1 dl matfløte
- Salt og pepper etter smak
- 1 ss olje

Skrell og del opp gulrøtter i terninger og hakk ingefær i små biter.

Rens og del opp løk og hvitløk i små biter.

Varm oljen i en kjele.

Tilsett løk og hvitløk og surr dette til det blir blankt. Tilsett så gulrøttene og ingefæren. Tilsett kraften og fløten og la det koke opp.

Mos suppen med en stavmikser eller en foodprosessor.

Smak til suppen med salt, pepper og urter som koriander. La suppen småkoke i 20-30 minutter.

Hvis suppen blir for tykk, kan det tilsettes litt vann.