



KERGELT VÜRTSINE RIISI- KOOKOSPIIMAGA

Retsept: Kristel Vokk, Kadri Tran

Valmistamine

Mõnus kergelt vürtsine supp, mis sobib ideaalselt külmal talvapäeval söömiseks. Loputa riis ja lase kuivaks. Peenesta ingverijuur, sibul ja küüslauk. Lisa kurkum (kollajuur), kuum kanapuljong, purustatud pestud riis ning läätsed. Kuumuta supp keemisele tulel 20 minutit, kuni kõik komponendid on pehmed. Kuumuta supp uuesti läbi. Valmistamisaeg: 40 min.

1 tl kurkumit (kollajuur)

soola

pipart