



KERGELT VÜRTSINE RIISI-LÄÄTSESUPP KOOKOSPIIMAGA

Retsept: Kristel Vokk, Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Loputa riis ja läätsed ning nõruta kuivaks. Peenesta ingverijuur, sibul ja küüslauk. Hauta paar minutit õlis. Lisa kurkum (kollajuur), kuum kanapuljong, purustatud tomatid ja pestud riis ning läätsed. Kuumuta supp keemiseni ning hauta tasasel tulel 20 minutit, kuni kõik komponendid on pehmed. Lisa kookospiim ja kuumuta supp uuesti läbi.

- 100 g Veski Mati Pruuni või Punast täisterariisi
- 100 g punaseid läätsesid
- 400 g purustatud tomateid
- 200 g kookospiima (vähemalt 85%)
- 600 ml kana- või köögiviljapuljongit
- 2 cm jupp värsket ingverijuurt
- 1 sibul
- 1 küüslauguküüs
- 1 sl õli
- 1 tl kurkumit (kollajuur)
- soola
- pipart