

## SØTPOTETSUPPE MED GULROT

En herlig smaksrik suppe med litt sting i!

Søtpotet, gulrøtter, chili, hvitløk og løk freses gyllent i olivenolje. Tilsett kyllingkraft/grønnsakskraft og evt. vann til alt dekkes og kok til alt er mørt. Kjøres så med stavmikser til en glatt og smidig konsistens. Tilsett fløte og gi et nytt oppkok.

Smak til med salt og pepper. Juster evt. med vann for ønskelig konsistens. Press fersk lime over suppen, tilsett sukkererter og koriander og servér.

Allergener: Laktose

### INGREDIENSER

Til 6 porsjoner:

500 g Norrek søtpotet grovkutt EPD: 4360699

250 g Norrek gulrot, ternet EPD: 968552

10 g Norrek chili rød, hakket EPD: 4798088

10 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

50 g Sjalottløk, hakket

100 g Norrek runde sukkererter EPD: 2981538

0,8 liter kyllingkraft eller grønnsakskraft

3,5 dl kremfløte

0,5 dl olivenolje

1/2 stk. lime

Salt, pepper, sukker og frisk, finhakket koriander