

Soupe carotte coco gingembre



4 personnes



30 minutes



Moyen

Ingrédients

- 6 ou 8 carottes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c à c de gingembre en poudre
- 100 à 250 ml lait de coco (selon votre goût)
- Quelques feuilles de persil frais
- Sel, poivre

Préparation

Coupez l'oignon en cubes. Coupez les carottes en morceaux. Ciselez les feuilles de persil en en réservant quelques-unes pour la présentation.

Dans une casserole, faites fondre le cube de légumes dans 500 ml à 1 litre d'eau, selon votre goût.

Faites revenir l'oignon dans une autre casserole ou une cocotte en fonte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive à feu doux.

Une fois coloré, ajoutez les carottes et mélangez.

Saupoudrez de gingembre en poudre, salez légèrement et poivrez.

Couvrez à hauteur avec le bouillon de légumes. Laissez mijoter le temps que les carottes soient cuites.

Puis mixez les carottes avec le bouillon, le lait de coco et le persil.

Servez bien chaud.