

## **Maukuð grænmetissúpa**

6 kg gulrætur

1,2 kg laukur

120 g hvítlauksm auk (um 1 krukka frá Blue dragon)

120 g engifermauk (um 1 krukka frá Blue dragon)

12 lítrar vatn

120 g kjúklingakraftur

120 g nautakraftur

240 ml olía

10 dósir kókosmjólk (miðað við light)/ eða matreiðslurjóma

Svartan pipar ef vill

Stutt leiðbeining: Gulrætur og laukur skorið í bita. Sett í pott ásamt hvítlauksmaukinu, engifermaukinu, olíunni, kraftinum og vatninu. Látið sjóða þar til grænmetið er orðið mjúkt. Maukað með töfrasprota eða í matvinnsluvél. Kókosmjólkinni eða matreiðslurjómanum bætt út í og smakkað til með svörtum pipar. E.t.v. meira af hvítlauksmauki og engifer eftir smekk.

Meðlæti: Grófar brauðbollur eða kryddbrauð með hvítlauk og kóríander