Spicy søtpotetsuppe med kokosmelk (Butterdeigsbrød)



Ingredienser

Søtpotetsuppe:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 stor rødløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 ss revet, fersk ingefær (skrelt)
♥ 0,5 chili (kan sløyfes, se tips)
♥ 2 ts rød currypaste (kan sløyfes, se tips)
♥ 1,5 liter kyllingkraft eller grønnsaksbuljong
♥ 500 g søtpotet (skrelt vekt)
♥ 2,5 dl kokosmelk (se tips)
♥ salt og pepper

Pynt:
♥ fersk koriander (kan sløyfes)
♥ 0,5 chili eller chiliflakes (kan sløyfes)

Butterdeigsbrød:
♥ 3 butterdeigsplater
♥ 1 egg til pensling
♥ sesamfrø

Fremgangsmåte

Søtpotetsuppe:
Ha olje i en stor kjele. Tilsett hakket rødløk, hvitløk og finrevet ingefær. Hvis du vil

ha suppen litt spicy, kan du også tilsette fint hakket chili (se tips).

Varm opp dette på middels varme i noen minutter til løken er myk og gyllen. Tilsett rød currypaste (se tips) og la dette surre sammen med løken i omtrent ett minutt.

Ha så kyllingkraft (eller grønnsaksbuljong) i kjelen. Skrell søtpotet og del i biter. Fasongen har ikke noe å si (bitene skal uansett moses), men husk at jo mindre biter, jo kortere koketid. Ha søtpotetbitene i kjelen.

La dette småkoke i ca. 20 minutter, eller til søtpotetbitene er helt møre.

Bruk en stavmikser til å kjøre det hele sammen til en jevn og klumpfri blanding.

Spe med kokosmelk og smak til med salt og pepper. Gi suppen et nytt raskt oppkok før servering.

Pynt gjerne suppen med fersk koriander og noen biter fersk chili eller chiliflak.

Butterdeigsbrød:
La butterdeigsplatene tine på bordet i 20 minutter. Del hver plate på midten så du får to kvadrater. Del deretter hver kvadrat diagonalt, slik at du får trekanter.

Legg trekantene utover på en bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med lett sammenvispet egg og dryss på sesamfrø. Stek butterdeigsbrødene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter. Butterdeigsbrødene skal da ha puffet opp og blitt til luftige, gylne småbrød.

Tips

♥ Det kan være lurt å starte med hakke opp ingrediensene. Husk at her har det ikke noe å si om bitene blir fine eller ikke, for de skal jo uansett moses med stavmikseren. Det er ikke viktige med nøyaktige mål, så har du litt mer eller litt mindre søtpotet, gjør det ikke. Du kan supplere søtpotet med et par skrelte gulrøtter hvis du vil. Både chili og currypaste kan sløyfes hvis du ønsker en smakfull, men mild suppe.

♥ Som nevnt innledningsvis, justerer du selv hvor sterk du vil ha denne suppen ved å justere mengden chili og currypaste. Fersk chili blir mindre sterk dersom du renser bort frøene på innsiden. Rød currypaste (thailandsk) fås kjøpt i de fleste, norsk

matbutikkene, men de kan variere i styrke, så tilpass mengden deretter.

♥ Jeg anbefaler at du bruker kremete kokosmelk og ikke lettvariant i denne suppen.

♥ Tykkelsen på suppen kan justeres med å tilsette mer eller mindre kyllingkraft eller grønnsaksbuljong. Synes du suppen har blitt for tynn, er det bare å la den koke uten lokk en stund slik at væske fordamper. Kyllingkraft kan erstattes med utblandet kyllingbuljong eller kyllingfond. Bruker du i stedet grønnsaksbuljong, blir dette en suppe som egner seg for veganere.

♥ Jeg elsker fersk koriander, men dette kan selvfølgelig sløyfes hvis du ikke liker det. Alternativ vegetarisk topping til chili og koriander kan være hakket flatpersille, rød paprika og krutonger. Ønsker du litt kjøtt, kan du toppe suppen med små biter av sprøstekt bacon eller spekeskinke.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spicy-sotpotetsuppe-med-kokosmelk-butterdeigsbrod