



## Grön ärtsoppa med paprika och kokosgrädde

Antal: recept\_2019\_03\_31

En snabblagad, mättande och god soppa baserad på gröna ärtor, paprika och mild kokosgrädde bjuder detta recept på.

Pris: 1 kr

1 gul lök  
2 st vitlöksklyftor  
8 dl gröna ärtor  
1 st röd paprika  
4 dl vatten (i matberedaren)  
2 dl vatten (i grytan)  
1 dl kokosgrädde  
1 st grönsaksbuljong  
Lite salt och svartpeppar

Mätta upp 8 dl frysta gröna ärtor och håll dessa i en matberedare.  
Hacka paprikan och håll i. Tillsätta ca. 4 dl vatten. Mixa slätt.

Finhacka löken och vitlöken och fräs denna i gryta med lite vatten.

Tillsätt ca. 3 dl vatten och håll i ärtmixen. Låt koka upp och låt sedan stå på medelvärme.

Smula i en grönsaksbuljong, tillsätt kokosgrädden och rör om. Koka i ca. 10 minuter.

Smaka av med lite salt och svartpeppar och toppa med t.ex. alfalfagroddar.