



Supă de varză exotică

Dificultate **ușoară**

Timp de preparare **15 min**

Timp total **30 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

Ingrediente

- 500 g varză ascuțită, în bucăți
- 1 cățel de usturoi
- 1 buc ghimbir, proaspăt, de dimensiuni de nuca, felii subtiri sau 1/2 lingurita ghimbir, macinat
- 1 ceapa de primavara, in bucati
- 400 g lapte de cocos (1 poate)
- 1 Curry
- 500 g apă
- 1 bulion de legume cub (pentru 0,5 l)
- 1/2 linguriță de sare
- 1 vârf de piper
- 1 vârf de zahăr
- 20 g suc de lămâie
- 120 g creveți, decojiți, fierți
- 1 nucă de cocos rasă

Pregătire

1. Se adaugă 250 g de varză ascuțită în vasul de amestecare, se taie folosind spatula timp de **6sec./nivel 4.5** și se transferă într-un castron mai mare.
2. Puneți a doua jumătate a varzei ascuțite în vasul de amestecare, tăiați cu spatula **6 sec./nivel 4.5** și adăugați la varza ascuțită deja zdrobită.
3. Se adauga usturoiul, ghimbirul si ceapa de primavara in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 secunde/viteza 5**.
4. Dați jos 3 linguri de grăsime din laptele de cocos, adăugați la vasul de amestecare și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
5. Adăugați curry și varză ascuțită și sote timp de **2 min./90°C/invers/Pasul 2**.
6. Se adaugă restul de lapte de cocos, apă, bulion de legume, sare, piper, zahăr și suc de lămâie și se fierbe timp de **12 min./100°C/invers/pasul 1**.

7. Scoateți 3-4 linguri de varză ascuțită gătită din vasul de amestecare și lăsați-o deoparte ca o inserție de supă.
8. Supă de piure **30 sec./nivel 5-8 cresc treptat** și se condimentează după gust.
9. Se adaugă varza ascuțită și creveții îndepărtați înainte de piure și se încălzește timp de **2 min./90°C/invers/Etapa 2**. În acest timp, prăjiți nuca de cocos rasă pentru scurt timp într-o tigaie.
10. Se întinde supă pe farfuriile de supă, se presară nuca de cocos rasă prăjită peste ea și se servește imediat.

Elemente utile

tigaie acoperită, aragaz

Sugestii & Sfaturi

- Când laptele de cocos stă, un strat de grăsime se așează deasupra, ceea ce este necesar în pasul 4. Prin urmare, recipientul nu trebuie agitat înainte de deschidere.

<https://cookidoo.international/recipes/recipe/en/r63394>

- 1 250 g Spitzkohl in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **6 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und in eine größere Schüssel umfüllen.
- 2 Die zweite Hälfte des Spitzkohls ebenfalls in den Mixtopf geben, mithilfe des Spatels **6 Sek./Stufe 4.5** zerkleinern und zum bereits zerkleinerten Spitzkohl geben.
- 3 Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebel in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- 4 3 EL Fett von der Kokosmilch abschöpfen, in den Mixtopf zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
- 5 Curry und Spitzkohl zugeben und **2 Min./90°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 6 Restliche Kokosmilch, Wasser, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft zugeben und **12 Min./100°C/↻/Stufe 1** garen.
- 7 3-4 EL gegarten Spitzkohl aus dem Mixtopf nehmen und als Suppeneinlage zur Seite legen.
- 8 Suppe **30 Sek./Stufe 5-8 schrittweise ansteigend** pürieren und abschmecken.
- 9 Den vor dem Pürieren entnommenen Spitzkohl und die Garnelen zugeben und **2 Min./90°C/↻/Stufe 2** erwärmen. Während dieser Zeit Kokosraspel in einer Pfanne kurz anrösten.
- 10 Suppe auf Suppenteller verteilen, geröstete Kokosraspel darüber streuen und sofort servieren.