



## OPSKRIFT PÅ KOKOS KARRY BØNNE SUPPE

### Det skal du bruge:

- 1 spsk. gul karrypulver
- 2 spsk. olivenolie
- 1 stort løg skåret i tern
- 3 fed hvidløg, hakket
- [3 Birds eye chili, hele](#)
- [lidt chilipulver](#)
- 1-2 kop kogte kidneybønner\*
- 1-2 kop hvide eller sorte bønner\*
- 1 1/2 kop kartofler (kan undlades)
- blandede grøntsager (gulerødder, græskar, broccoli)
- [1 glas majs og/eller andre Clearspring grøntsager](#)
- 4 friske tomater skåret i tern
- cirka 2-4 kopper vand
- [1/2 tsk. karryblade](#)
- 1 spsk. boullion (smages til)
- [1 dåse Cosmoveda kokosmælk](#)
- frisk hakket koriander, purløg, persille (efter ønske)



*Coconut curry bean soup*

\*Du kan vælge at lægge tørrede bønner i blød natten over, og derefter koge dem til de er møre. Alternativt kan du vælge at købe dem færdigkogte på dåse.

### Sådan gør du:

Rist dine krydderier i bunden af en stor gryde, sammen med olie, løg, hvidløg og evt. lidt frisk chili efter smag. Rør godt rundt, indtil løgene er klare. Tilsæt tomaterne i tern. Rør rundt indtil de er bløde.  
Tilføj friske grøntsager hvis ønsket.  
Tilføj bønnerne, vand, boullion. Smag til med karryblade eller flere krydderier hvis du ønsker. Lad retten simre i cirka 20 minutter.  
Tilføj eventuelt majs eller andre Clearspring grøntsager til sidst.  
Afslut med topping af frisk koriander, persille og purløg – kun fantasien sætter grænser.