



Spicy majssuppe med chili og koriander

Cremet majssuppe med kokosmælk, karry og chili giver en skøn kombination af sødme, varme og et friskt strejf af citron og koriander.

Det skal du bruge:

- 1 tsk finthakket chili
- 250 g bagekartofler
- 1-1½ tsk karry
- 1 ds kokosmælk
- ½ bdt koriander
- 2 spsk olivenolie
- 1-2 spsk citronsaft
- 1 tsk finthakket rød chili
- 1 løg
- salt og peber
- 3 majskolber
- ½ tsk korianderfrø
- 1 l vand eller grøntsagsbouillon

Træk bladene af majsene, skær kernerne af, og gem dem til senere. Skær hver majskolbe i tre-fire mindre stykker.

Skræl kartoflerne og skær løg og kartofler i terninger.

Steg løgene i olivenolie, til de er let møre. Tilsæt korianderfrø, karry, chili og evt. finthakket korianderrod. Har korianderen rod, så snit og tilsæt den. Gem bladene til servering.

Kom majskolber og vand eller fond i gryden, og kog under låg i 25 minutter.

Tag majskolberne op af gryden og kasser dem. Tilsæt majskerne, og kog videre i 10 minutter.

Blend suppen med kokosmælk, varm den igennem, og smag til med salt, peber og citronsaft.

Server suppen med friske korianderblade, ekstra hakket chili (f.eks. chili lagt i olie, sammen med salt og citronskal) og brød.