

Zupa pomidorowa z mlekiem kokosowym i ryżem



Składniki

- 0.5 szklanki ryżu
- 1 szklanka wody
- 1 kg pomidorów
- 1 szt cebula
- 4 cm wypestkowanej papryczki chili
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki oleju
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 0.5 łyżeczki brązowego cukru
- 2 szczypty do smaku sól i czarny pieprz
- 1 szt marchewka
- 1 mała puszka mleka kokosowego (165ml)
- 1 szt posiekana natka pietruszki lub kolendry do podania

Sposób przygotowania

Ryż zalej wodą, dodaj szczyptę soli i gotuj pod przykryciem, aż ryż wchłonie całą wodę. Cebulę pokrój w kostkę, marchewkę na plasterki, a papryczkę chili i czosnek posiekaj. W garnku rozgrzej olej. Wrzuć pokrojone warzywa i duś na małym ogniu przez 5-8 minut. Pomidory sparz, obierz, oczyść z szypulek i pokrój na ćwiartki, a potem wrzuć do garnka z warzywami, dodaj cukier i szczyptę soli i duś pod przykryciem około 15 minut. Kiedy warzywa będą miękkie, wlej bulion i 100 mililitrów mleka kokosowego i zmiksuj blenderem ręcznym na gładki krem. Dopraw solą i pieprzem. Podawaj z łyżeczką mleka kokosowego, łyżką ryżu i natką pietruszki lub kolendry. :)