



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 1 | ©1

Soupe épicée de papates douces à la citronnelle

Ingrediënten

- oignon haché finement
- 2 gousses d'ail pressées
- 3 cm de gingembre frais haché finement
- 1 tige de citronnelle hachée finement
- 1 piment rouge coupé en rondelles pour la garniture
- 3 limons (1 pressé et 2 coupés en morceaux cunéiformes)
- 1 cuiller à thé de
- 500 g de pommes de terre douces (environ 2 de grosse taille), pelées et coupées en dés
- 500 ml de lait de coco
- 500 ml à 1000 ml d'eau

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van soupe épicée de papates douces à la citronnelle

- [Botanico Adapto](#)
- [Huile de coco, huile d'olive](#)

Bereiding

Pour préparer le mélange épicé, mixez l'oignon, l'ail, le gingembre, la citronnelle, les piments et la moitié de l'huile afin d'obtenir un ensemble liquide. (ajoutez un peu d'eau si nécessaire) Versez le reste d'huile dans une poêle profonde. Ajoutez le mélange d'épices et faites cuire en remuant le tout légèrement pendant 5 minutes. Ajoutez les pommes de terre, le lait de coco et l'eau. Faites mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites à point. Mixez le tout en soupe. Garnissez à l'aide des piments et servez avec des rondelles de citron vert.

Speciale wensen

- [Végétarien](#)
- [Végétalien](#)
- [Sans gluten](#)
- [Sans lactose](#)