



SOOJENDAV HERNE-PÜREESUPP INGVERI JA KURKUMIGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma maitse

Valmistamine

6–8-le valmistamisaeg: 1 tund 50 minutit, lisaks herneste leotamiseks kuluv aeg Sulata suuremas potis keskmisel kuumusel kookosõli või või. Lisa sibul, ingver, kurkum ja karripulber ning kuumuta läbi, aeg-ajalt segades seni, kuni sibul on läbi küpsenud. Selleks kulub umbes 5 minutit või veidi rohkem. Lisa kurnatud kollased herved, kuum vesi ning lase keema tõusta. Alanda kuumust ning keeda kaane all, kuni herved on täiesti pehmed. Selleks võib kuluda 1–1,5 tundi. Vajadusel lisa potti veel vett. Lisa sool, lillkapsas, kookospiim ja lase jälle keema tõusta. Keeda kaane all kuni lillkapsas on pehme ehk umbes 20 minutit. Jahuta suppi veidi ja töötle siis saumikseriga kõik ühtlaseks püreeks. Vajadusel lisa veel vett, kui supp kipub liiga paks tulema. Maitsesta laimimahla, soola ja pipraga. Karrise ghee jaoks sega kuuma või sisse karripulber ja sool. Serveerides tõsta igale portsjonile veidi vürtsikat ghee'd ning lisa värsket koriandrit. Seistes kipub supp paksenema, siis võid vett või kookospiima lisades seda jälle vedelamaks töödelda.

- 250 g kollaseid kooritud Veski Mati Herneid – eelnevalt öö läbi külmas vees leotatult ja kurnatult
- 3 sl kookosõli või võid
- 2 keskmise suurusega hakitud sibulat
- pöidlauurune jupp värsket ingverit
- 1 tl kurkumit
- 1 tl karripulbrit
- 2 liitrit vett
- 1–2 tl soola
- 600 g tükeldatud lillkapsast
- värsket koriandrit
- 400 ml purk kookospiima
- laimimahla
- KARRINE GHEE:
- 3 sl ghee'd
- 1 tl karripulbrit
- Soola