

2 MOROT  
½ PALSTERNACKA  
150 g VITKÅL



2. Skala och skär rotsaker  
och kål i lämpliga bitar.



1 RÖDLÖK  
1 VITLÖSKLYFTA



1. Skala lök och vitlök. Finhacka lök.



3. Fräs lök och vitlök mjuk i olja.



1 tsk rivna INGEFÄRA  
(1 krm CHILIFLINGOR)  
VITKÅL & ROTFRUKTER  
1 BULJONGTÄRNING  
(t.ex. kyckling)

5 dl VATTEN  
2 dl KOKOSMJÖLK

4. Tillsätt ingredienserna i kastrullen.  
Låt koka tills grönsakerna har lämplig  
konsistens.



200 g grillad/kokt  
KYCKLING

5. Dela under tiden  
kycklingköttet i bitar.



1 dl MAJS  
1-2 msk LIMESAFT

Redning:  
½ dl VATTEN  
1 msk  
MAJSSTÄRKELSE

6. Tillsätt kyckling och majs. Smaka av med  
lime. För en tjockare soppa kan du reda  
med majsstärkelse utrört i vatten. Häll ner  
i tunn stråle och rör om. Servera soppan  
med limeklyftor.