



מרק כתומים עם ג'ינג'ר ולמון גראס של השף גיל הררי

מצרכים:

- 300 גר' דלעת חתוכה לקוביות
- 2 גזרים חתוכים לפרוסות גסות
- 1 גבעול סלרי חתוך גס
- 1 שן שום
- 1 כפית שורש ג'ינג'ר
- 1 גבעול של למון גראס קצוץ
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כוס חלב קוקוס
- 1 כוס מים

אופן ההכנה:

מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר ויטמיקס. טוחנים כ-5 דקות במהירות גבוהה למרקם חלק. הבלנדר מחמם את המרק תוך כדי טחינה.

המתכון באדיבות השף גיל הררי.