

Cremet hvidløgssuppe

- med soltørrede tomater



*Louises
favorit*

Læg bunden med *- en kold suppe*

INGREDIENSER **INSTRUKTION:**

60g ungt blødt kokoskød

150g skrællede squash

10g selleri

8g soltørret tomat (ca. 2 små)

2 tsk. citron

1 udstenet dadel

1-2 fed hvidløg

3 cm forårsløg

½ -1 glas vand eller mere

Put alle ingredienserne i en blender, og blend indtil du får en cremet suppe. Tilføj vand undervejs, indtil den har den ønskede konsistens. Du vælger selv, hvor meget hvidløg du vil have i.

Dekorér med friske krydderurter af eget valg på toppen.

Friske urter af eget valg, f.eks. timian, persille eller ramsløg