

# Søtpotetsuppe med karri og creme fraiche

Hvor har det blitt av deg vår? Har du glemt meg? Husker du ikke at du pleier å jage vinteren på dør på denne tiden og at jeg pleier å hylle deg med olajakke og joggesko enda det egentlig er litt for tidlig? Har du truffet noen andre kanskje? Noen med mindre snø å smelte og færre grøftekanter med grus og gammel sand? Jeg har ventet så lenge, jeg gidder snart ikke sjekke langtidsvarselet på yr lenger! Og forresten så klarer jeg meg fint uten deg. Nå har jeg hygget meg med ulltepper, stearinlys og varme supper så lenge, at jeg kan saktens klare det litt til.



## #ventepåvårensuppe

(Til omtrent fire peeps)

*3 store søtpoteter, skrelt og i terninger*

*1 stor rødløk, hakket*

*1 fedd hvitløk, hakket*

*1 rød paprika, i biter*

*2 poteter, skrelt og i biter*

*2 gulrøtter, skrelt og i biter*

*2 ts revet, fersk ingefær*

*4 ts karripulver*

*1 liter (evt litt mer) grønnsaksbuljong (jeg brukte en halv terning #buljongfeiging)*

*litt olivenolje*

*creme fraiche*

*salt og pepper og sitron*

Finn frem en tykkbunnet kjele og stek løk og hvitløk blankt i litt olivenolje. Ha i ingefær og karri g fres litt til. Tilsett alt det andre og kok mørt. (Ca 20 minutter). Mos med stavmikser, rør inn 4-5 ss creme fraiche og smak til med salt, pepper og evt sitronsaft. Server med godt brød eller feks grove scones.

