**Sötpotatissoppa med ingefära**

**Ingredienser till 4 personer:**

500 g sötpotatis

2 lökar

2 vitlöksklyftor

1 liten röd chili

1 msk olja

50 g inlagd ingefära med saft

4-6 kvistar timjan

1 l kycklingsbuljong (tärning)

Salt, peppar, socker

Koriander till dekorering efter smak

**Gör så här:**

1. Skala sötpotatisen, lök och vitlök och skär i tärningar. Putsa chilin, skär upp den på längden, gröp ur kärnorna och hacka den fint.
2. Hetta upp oljan. Lägg i lök, vitlök, chili och ingefära och stek så att de får en glasig yta. Tillsätt sötpotatis och timjan. Fortsätt att bryna lätt. Häll på kycklingsbuljongen och koka sötpotatisen i ca 15 minuter, så att den blir mjuk. Ta bort timjan. Mosa alltihop och smaka av med salt, peppar, socker och ingefärssaft. Garnera med koriander efter smak och servera.

**Tillagningstid:** ca. 30 minuter

**Näringsvärde per portion:**

Energi: 184 kcal / 771 kJ

Protein: 3,6 g

Fett: 2,9 g

Kolhydrater: 36 g