**Sötpotatis- och morotssoppa   
smaksatt med rött te**

**Soppan kan ätas eller drickas iskall eller varm.**

**Ingredienser till 8–10 portioner:**



* 400 g sötpotatis från USA
* 500 g morötter
* 2 gula lökar
* ½ färsk chili
* 50 g färsk ingefära
* 2 msk kallpressad rapsolja eller olivolja
* 40 g smör
* 2 l starkt Brunkullans rött te Lime Honeybush, eller ett rooiboste smaksatt med citrus
* 2 grönsaksbuljongtärningar
* 1 dl grädde
* 1 dl torrt vitt vin (mousserande om soppan serveras kall)
* svartpeppar
* salt

**Gör så här:**

1. Skala och grovhacka löken. Kärna ur och finhacka chilin. Skala och hacka ingefäran. Skala morötter och sötpotatis och skär i stora bitar.
2. Fräs lök, chili och ingefära i olja och smör i en gryta. Tillsätt te och buljongtärningar.
3. Lägg sötpotatis- och morotsbitarna i grytan och koka dem helt mjuka under lock, ca 15 min.
4. Mixa soppan slät med mixerstav. Tillsätt grädden och låt puttra ca 5 min.
5. Vill du servera soppan kall, kyler den i kallt vattenbad.
6. Tillsätt vinet strax före servering. Smaka av med salt och peppar och ringla över lite olja.
7. Servera med ett gott knäckebröd och färskost.