



INGRÉDIENTS

- butternut : 1
- bouillon végétal : 1/4 cube
- citronnelle : 1 bâton
- ail : 2 gousses
- curcuma en poudre : 1 càc
- gingembre : 1 pouce
- huile d'olive : 4 càc
- lait de coco : 1/4 de berlingot
- oignon : 1
- coriandre frais
- piment d'oiseau
- Sel

Pour plusieurs bols

POTAGE DE BUTTERNUT, CITRONNELLE, COCO

Préparation 20 min

PRÉPARATION

1/ épluchez les légumes : butternut, oignons, ail et découpez-les en morceaux

2/ faites les cuire à la vapeur 10 min. avec le curcuma, le gingembre, l'ail, le piment et la citronnelle.

3/ mixez le tout en ajoutant le bouillon végétal, le sel, l'huile d'olive et le lait de coco et de l'eau de cuisson pour rectifier la consistance.

4/ hachez quelques feuilles de coriandre pour la décoration

Conseil : gardez l'eau de votre cuit-vapeur pour rectifier la consistance de vos préparations ou utilisez-la pour la préparation de vos sauces

nini
[non-non]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

