

# Grön ärtsoppa med kokos

*2 dl torkade gröna ärtor*

*12 dl vatten*

*1 msk smör*

*1 tsk hing*

*¾ tsk svartpeppar*

*4 msk kokoskräm*

*2 tsk havssalt*

*3 msk finhackad färsk persilja*

*2 msk citron juice*

- 1.** Koka upp vatten och ärtor. Lägg lock på kastrullen och låt koka på medellåg värme i drygt 1 timme. Tillsätt kokoskrämen och vispa soppan slät. Använd gärna en stavmixer.
- 2.** Värm smör i en liten kastrull och när den är varm tillsätt hing och svartpeppar. Häll snabbt kryddblandningen i soppan. Blanda i salt och citronjuice. Tillsätt persiljan strax innan du serverar.