

# **Kodune täistaimne boršisupp india pähkli hapukoorega**



# Taimne boršisupp india pähkli koorega

Mis võiks olla parem kui kosutav kausitäis kodust boršši? Täistaimne, köögiviljarohke ja india pähkli hapukoorega boršš! Tõepoolest! Köögiviljadest pungil liha- ja õlivaba boršisupp on üks ütlemata maitsev leiutis mille juurde käiv india pähkli "hapukoor" justkui kirsiks tordil. Maitsekooslus, mis viib keele alla! Ühtlasi valmib see supp kiirelt justkui võluväel ning maitseb hästi ka järgmisel ning isegi ülejäämisel päeval. Seega, kui oled supisõber ning sulle meeldib ka punapeet, siis on see täistaimne boršš kindlasti proovimist väärt! Kui suppi valmistama asud, siis ära unusta hapukoort! Varu india pähklid juba aegsasti valmis, sest just koos pähklitest valmistatud taimse hapukoorega maitseb supp eriliselt hästi! ☐

**Kogus:** 3-4 supisõbrale

**Valmistusaeg:** 45 minutit

**Raskusaste:** kerge

**Valmistamiseks vajad:**

**Supi jaoks:**

- 450 g värsket valget peakapsast (ribadeks hakituna)
- 450 g toorest punapeeti (riivituna)
- 1 suur sibul (peeneks hakituna)
- 225 g porgandit (riivituna)
- 4 küüslauguküünt (purustatuna)
- 385 g kartulit (väikesteks kuubikuteks lõigatuna)
- 1,2 liitrit meelepärast köögiviljapuljongit või vett
- 1 loorberileht
- 1-2 spl värskelt pressitud sidrunimahla
- 1-2 spl vahtrasiirupit
- meresoola (maitse järgi)
- 2-3 spl värskaid ürte (hakituna, serveerimiseks)

**Hapukoore jaoks:**

- 125 g india pähkleid
- 110 ml vett

- 2-3 spl värskelt pressitud sidrunimahla
- meresoola (valikuline)

## **Kuidas boršši valmistada?**

Aseta pott tulele ja tõsta potti peet, porgand ja sibul. Hauta kuni köögiviljad hakkavad pehmenema (selleks kulub umbes 8-10 minutit). Lisa vajadusel pisut vett et köögiviljad potipõhja kinni ei jääks. Seejärel lisa hulka purustatud küüslauk, kapsas ja kartulikuubikud. Hauta seni kuni tunned küüslaugulõhna.

Seejärel vala hulka puljong või vesi ja lisa loorberileht. Lase keema tõusta ning alanda seejärel kuumust. Lase supil podiseda 20-25 minutit kuni köögiviljad on pehmed. Vajadusel lisa juurde veel puljongit kui soovid vedelamat suppi.

Tõsta pott tulelt, sega hulka sidrunimahl, vahtrasiirup ja meresool. Maitsesta vastavalt soovile nii, et lõpptulemus oleks kergelt magushapukas.

Serveeri suppi india pähkli hapukoore ja ürtidega. Naudi!