

רכיבים:

500 גרם דלעת
1 בטטה גדולה או 2 בטטות קטנות
2 גזרים
1 תפוח אדמה
1 בצל
1 קופסא חלב קוקוס
2-3 כפות רוטב צ'ילי מתוק
1 כף רוטב סויה
פלפל שחור
שמן קנולה, לטיגון

אופן ההכנה:

1. קולפים את כל הירקות וחותכים לקוביות. מחממים מעט שמן בסיר גדול, ומטגנים את הבצל עד להזהבה. מוסיפים את הירקות ומטגנים טיגון קצר יחד עם הבצל, תוך כדי ערבוב.
2. יוצקים מים עד לכיסוי הירקות. מביאים לרתיחה. מבשלים חצי שעה, עד שהירקות מתרככים. מניחים להצטנן מעט ומרסקים את תכולת הסיר עם מוט ריסוק, או מעבירים לבלנדר (כמות קטנה בכל פעם) וטוחנים. מוסיפים חלב קוקוס, רוטב צ'ילי מתוק, רוטב סויה ופלפל שחור, ומערבבים היטב.
3. לפני ההגשה, ניתן לקשט את המרק בעירית קצוצה, זרעי דלעת קלויים או מטוגנים, או בכמה טיפות של רוטב סויה או שמן שומשום.