**Zupa krem z marchewki i czerwonej soczewicy**  
**Pyszna, rozgrzewająca, podawana z drobnym makaronem w kształcie gwiazdek**. Idealna zupa dla dzieci, wystarczy tylko ograniczyć lub pominąć świeży imbir (chyba, że dzieci lubią jego troszkę pikantny smak).  
  
**Składniki, około 6 porcji:  
Dodatki:**• 4 średnie **marchewki** (około 700 g)  
• 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego  
• 1 **cebula**  
• 2 - 3 pełne łyżki **masła**  
• 1 łyżka świeżo startego **imbiru** (lub mniej, dla wersji łagodnej)  
• 200 g **czerwonej soczewicy**  
• sól morska i świeżo zmielony pieprz  
• 3 łyżki **puree pomidorowego**  
• 1,5 litra gorącego **bulionu** jarzynowego  
• 1 szklanka **mleka** lub więcej dla odpowiedniej konsystencji zupy  
  
**Dodatki:** drobny makaron w kształcie gwiazdek, ewentualnie ryż  
  
**Przygotowanie:**

* Marchewkę obrać, opłukać i pokroić na 2 - 3 cm kawałki. W garnku z grubym dnem rozgrzać oliwę z oliwek, zeszklić cebulę nie rumieniąc. Dodać masło i imbir i podgrzewać przez około pół minuty na małym ogniu.
* Dodać marchewkę i smażyć przez około 5 minut, mieszając od czasu do czasu. Następnie dodać soczewicę, wymieszać, doprawić solą i pieprzem, smażyć mieszając od czasu do czasu przez kolejne 3 minuty.
* Dodać puree pomidorowe, wlać bulion, doprowadzić do wrzenia, przykryć i gotować przez około 15 - 20 minut, aż marchewka i soczewica będą miękkie.
* Zmiksować na gładki mus, dodać mleko i jeszcze raz zmiksować. Dolać więcej mleka, gdyby zupa była za gęsta.
* Zupę podawać gorącą, z ugotowanym makaronem lub ryżem.