

Indonesisk karrysuppe

Opskrift til 6 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 2 spsk. olie
- 2 spsk. karry
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 dåser hakket tomat med chilismag (kan du ikke finde dette, så tilsæt i stedet lidt ekstra chili)
- 1 dåse ferskner, dem der ligger i sukkervand (400 ml)
- 1 grøntsags boullionterning + 5 dl vand
- 1/4 liter piskefløde
- 400 g rejer fra frost, som er fikset - så de er klar til brug
- godt med salt & peber
- evt. creme fraiche og friske krydderurter til pynt

Sådan gør du

1. Hak løg og riv hvidløg
2. Kom olien i en gryde og svits karry, løg og hvidløg af i olien (ikke så det bliver brændt, men så det får lidt farve og løgene bliver let bløde)
3. Kom de hakkede tomater i og lad det små-simre i 5 minutter
4. Skær fersknerne i tern og kom dem i suppen sammen med 2/3 af sukkervandet fra dåsen
5. Kom vand og boullionterningen i
6. Lad dette koge op i 5 minutter
7. Tilsæt fløde og rejer og giv det 5 minutter, så rejerne når at tøj helt op nede i suppen
8. Smag til med salt og peber, og pynt evt. med lidt creme fraiche og friske krydderurter