

Karrygryde med pølser

Opskrift til 6 personer som tilbehør

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

- 200 g kartofler
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 gulerødder (130 g)
- 1 bladselleri
- 300 g pølser af god kvalitet
- olie til stegning
- 1,5 spsk. karry
- 1 dåse hakket tomat
- 2 spsk. tomatpuré
- 8 dl vand + 1 bouillonterning
- 120 g suppehorn (små pastaskruer)
- 1/4 liter piskefløde
- smag til med godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Skær kartofler, løg, hvidløg, gulerødder og bladselleri i mindre stykker. Skær også pølserne ud i skiver.
2. Opvarm olie og karry i en wok. Kom så grøntsager og pølser ved. Steg det ind til det begynder at falde lidt sammen (5-10 minutters tid)
3. Kom hakket tomat, tomatpuré og bouillonvand ved, og rør rundt.
4. Tilføj den rå pasta og skru lidt ned for varmen (til middelvarme) og lad suppen simre i 15 minutters tid ind til både kartofler og pasta er kogt færdigt.
5. Smag til med fløde og rigeligt salt og peber, og server med friske krydderurter