

Karrysuppe

Opskrift til 4

Ingredienser

- 3 spsk. olie
- 1 porre
- 2 peberfrugter
- 3 fed hvidløg
- 1 pakke kyllingefileter (450 g)
- 3 tsk. rød karrypaste
- 3 spsk. soya
- 150 g linser (jeg brugte grønne, på dåse – så de er klar til brug)
- 2 dåser kokosmælk a 400 ml (hvis du foretrækker, kan den ene dåse erstattes med 400 ml vand)
- 1 lime (saften herfra)

Forslag til toppings

- 1 hakket æble
- 1 håndfuld persille
- 1 håndfuld saltede peanuts
- lidt ristet parmaskinke

Sådan gør du

1. Snit porre, og peberfrugt i mindre stykker og riv hvidløg
2. Steg grønsagerne og kyllingen (som også er skåret i mindre stykker) i olien og tilsæt den røde karrypaste. Lad det blot blive brunet af, men ikke gennemstegt.
3. Tilsæt resterende og skru lidt ned for varmen
4. Lad det simre 15 minutters tid og server evt. med lidt toppings