

Karrysuppe med kylling og ris

Opskrift til 4 portioner

Samlet tid

20 min.

Ingredienser

- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 4-5 spsk. olie til stegning
- 2 tsk. karry
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 300 g kyllingebryst
- 2 bouillonterninger + 4 dl vand
- 4 dl fløde
- 1 dl sukkervand fra ferskner i dåse
- 5-6 halve ferskner fra dåse
- 2 spsk. majsstivelse + ½ dl vand
- Godt med salt og peber

Toppings

- Ris, cirka 2 dl målt inden kogning
- Creme fraiche, 1 spsk. pr. portion
- Frisk timian
- Ekstra salt, peber og lidt paprika
- Æble i tern
- Croutoner

Sådan gør du

1. Sæt ris over at koge efter anvisning på pakken.
2. Snit løg og hvidløg fint.
3. På en dyb pande eller i en wok svitses det sammen med olie, karry og spidskommen.
4. Klip eller skær kyllingen i små stykker og kom ned til karryblandingen. Svits til det er lysebrunt.
5. Tilsæt så bouillonterninger, vand og fløde.
6. Åbn dåsen og hæld lidt af sukkervandet på panden. Snup en håndfuld ferskner op og hak dem groft. Kom disse ved. Få suppen op og koge.
7. Rør din jævner sammen og tilføj den til suppen, imens du rører i den kogende suppe.
8. Smag til med salt og peber og server med ris, en skefuld creme fraiche, evt. lidt frisk timian, æblestykker, croutoner og krydder.