

Kinesisk Rejesuppe

Mandag 5. januar 2015

Ingredienser

1 stort fintskåret løg
ca. 2 spsk. karry
1 fed hvidløg
½ l. vand
1 spsk. hønsebouillion
1 lille dåse ferskner skåret
i små tern
1 dåse hele flåede tomater uden kerner
2 dl. piskefløde eller kaffefløde
150 gram rejer
salt, peber
lidt kinakål

Fremgangsmåde.

Løg, hvidløg og karry svitses.

Derefter tilsættes bouillion, ferskenlage og de hakkede tomater.

Lad det småkoge i 10 minutter.

Til sidst tilsættes ferskentern, smag til med salt og peber og varm det igennem.

Rejerne varmes forsigtig i lidt varm vand, de må absolut ikke koge da de så bliver hårde og kedelige.

Fintsnittet kinakål lægges i dybe tallerkner, rejerne fordels og suppen hældes over.

Der serveres brød til.