

Karrysuppe m. mangosalsa

Mandag 11. november 2013

Ingredienser

1 spsk. olie
1 spsk. karry
2 løg(100 gram)
2 fed hvidløg
4½ dl. vand eller skummetmælk
½ l. vand
2 spsk. bouillion f.eks grønsags
1 dåse flåede tomater
½ dl. piskefløde
salt og peber

Mangosalsa

1 mango
150 gr. blomkål
150 gr. rejer
1/4 chili
2 spsk. hakket persille

Fremgangsmåde.

Varm olien i en gryde. Tilsæt karry og lad det bruse af.

Kom det finthakkede løg og hvidløg i og lad det stege et øjeblik uden at løgene bruner.

Kom de flåede tomater, vand, bouillion og mælk i og lad det koge op under omrøring.

Læg låg på skru ned for varmen og lad suppen småsimre i 10 minutter.

Hæld fløden i og smag til med salt og peber.

Mangosalsa

Skær mangoen i små tern.

Blomkålen deles i små buketter eller hakkes.

Blandes sammen med chilien, persille og rejerne

Ved servering: Øs suppen op og lægen skefuld af blandingen i toppen.

Server brød til.