

Thaisuppe med chilibrød

Mandag 21. Januar 2019

Ingredienser

750 g kartofler
3 porrer
1½ spsk. smør
1½ tsk. fintrevet frisk ingefær
12 dl vand
3 grøntsagsbouillon
125 gr. tørrede risnudler
3 dl. madlavningsfløde

- 1 limefrugt (revet skal og saft)

¾ tsk. sambal oelek
1½ dl klippet purløg

Chilibrød

50 gr. smør
¾ tsk. friskpresset citronsaft
1½ tsk. brun farin
¾ tsk. sambal oelek

6 skiver brød

Fremgangsmåde.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver.
Skær porrerne i tynde ringe, og svits dem i smør i en suppegryde.

Tilsæt kartofler, ingefær, vand og bouillon.

Lad suppen koge ved svag varme og under omrøring i ca. 15 min.

Kog nudlerne efter anvisningen på pakken.

Blend grøntsagerne og hæld det hele tilbage i gryden igen.

Tilsæt fløde og limeskal og saft.

Giv suppen et opkog og krydr med salt og sambal oelek.

Fordel risnudlerne i tallerkenene og hæld suppen over.

Drys purløg over

Server med chilibrødet til.

Chilismør

Rør alle ingredienserne sammen og smør det på det ristede brød.