

Karrysuppe med Kylling

Mandag 6. januar 2025

Ingredienser

300 gr. kylling i strimler
1 spsk. olivenolie
2 stk. rødløg (1.5 til saucen – 1/2 til pynt)
2-3 fed hvidløg – fintsnittet
1 tsk rød chili – fintsnittet
Ca. 5 cm frisk ingefær – fintrevet
2-3 tsk. gurkemeje
Evt.
1 håndfuld friskebasilikumsblade (kan udelades, men giver god smag)
3 stk. forårsløg – groftschnittes (gem den ene grønne top til pynt – skær den i strimler og læg den i isvand, så krøller den)
200 gram cherrytomater skåret i halve (gem nogle stykker til pynt)
200 gram frisk spinat
1 dåse kokosmælk (400 ml) Jeg bruger en fuldfed
4 dl grøntsagsbouillon/ vand
Salt og peber

Fremgangsmåde

I olie sauteres rødløg til de er klare og tilføj herefter forårsløg, hvidløg, chili, ingefær og gurkemeje.

Lad det simre lidt, så krydderierne begynder at dufte.

Tilsæt kyllingestrimlerne og brun dem

Tilsæt de halverede tomater og lad dem stege lidt med . Lad det koge godt igennem ved svag varme.

Tilsæt nu kokosmælken og grøntsagsbouillon og lad det koge igennem.

Læg de godt skyllede og afdryppede spinatblade ned i suppen sammen med basilikumsbladene. Vend dem rundt i suppen til bladene falder sammen.

Smag til med boullion, salt og peber.

Er suppen for tynd kom lidt jævner på. Pynt med halverede cherrytomater, Kylling, små spinatblade og toppen af forårsløg skåret i tynde strimler.