



Karrysuppe med kylling (4 pers.)

Ingredienser

300-400 g. kyllingefilet
1 rød eller gul peberfrugt
4 forårsløg
3 gulerødder
1 ds. kokosmælk
1 spsk. tomatkoncentrat
1 spsk. karry
2 kylling-bouillonterninger
1½ -2l. vand
Lidt maizena til jævning

Fremgangsmåde

- Skær peberfrugten og gulerødderne i strimler - og forårsløget i skiver.
- Skær derefter kyllingefilet i små stykker.
- Hæld lidt olie i gryden og svits karryen af for at frigive smagsstoffer.
- Tilsæt så kyllingen og svits den, til kyllingen skifter farve.
- Kom grøntsager i og svits det hele et par minutter.
- Tilsæt nu vand, kokosmælk, bouillon og tomatkoncentrat og sænk varmen. Nu skal suppen kun simre og småkoge.
- Efter ca. 20 minutter tilses suppen - og den jævnes med lidt maizena udrørt i koldt vand for at få en mere blød konsistens.

- Er den kogt for meget ind, tilsættes blot lidt mere vand.
- Suppen er nu klar til servering.

Velbekomme :-)