

Karrysuppe med rejer

Tilberedningstid: ca. 30 min.

Personer: 2

Du skal bruge:

- ca. 200 g rejer (*fersk eller fra frost**)
- 5 spsk karry
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 1 L bouillon
- 1 dåse flåede tomater
- 2,5 dl fløde
- ½ - 1 dåse ferskner
- Ris



* anvendes frosne rejer skal denne være optøet inden tilberedning

SU tip: Frosne rejer er oftest billigere end ferske. De findes ofte på tilbud, så hold øje med tilbudsaviserne.

Sådan gør du:

- Risen koges som angivet på pakken.
- Karry svitses i 2 spsk. smør el. olie, og de hakkede løg og hvidløg ristes heri.
- Tilsæt bouillon og flåede tomater og lad koge i 10 min
- Tilsæt fløden, smag til med salt og peber.
- Fersknerne skæres i tynde både og tilsættes sammen med rejer.
- Suppen varmes godt igennem.
- Ved servering lægges først et par spiseskefulde kogte ris i den dybe tallerken og derefter hældes suppen over.

Tilbehør: Brød