

Rød Tigersuppe

Tilberedningstid: 30 min.

Personer: 2

Du skal bruge:

ca. 150 g tigerrejer
1-2 løg i både
1 dåse hakkede tomater
½ dåse flødeost neutral
1 rød peber i strimler
2 ½ tsk paprika
1 knsp chili
1 L bouillon



SU tip: Erstat tigerrejer med almindelige store rejer og retten bliver lidt billigere.

Sådan gør du:

- Svits løg i lidt olie.
- Tilsæt hakkede tomater, bouillonterning og vand, flødeost samt paprika og chili.
- Lad suppen simre i 10 min.
- Svits tigerrejer i lidt olie på en pande med salt og peber.
- Tilsæt rød peber til suppen og lad den simre i yderligere 5 – 10 min.
- Smag til med salt og peber og pynt med de stegte tigerrejer.

Forslag til tilbehør: ris/nudler

Tip: lav evt. dobbelt portion, suppen kan fryses. Den resterende flødeost kan også nedfryses.