



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. marts 2016

*Forret*

**Karrysuppe med kylling (beregnet til 8 personer).**

**Ingredienser:**

4 tsk karry, 4 spsk smør, 4 terninger hønsebouillon, 4 dl kogt kyllingekød skåret i tern, 2 dl hvidvin, 6 dl vand, 8 dl mælk, 1 æble, 1 spsk majsstivelse, 4 dl fløde, salt, peber.

**Pynt:** 8 radiser, karse.

Smørret smeltes i en gryde og karryen svitses heri. Bouillonterningerne smuldres i og der tilsættes vand, vin og mælk. Æblet rives fint og røres i gryden. Tilsæt desuden kyllingestykkerne.

Karrysuppen koger i et kvarter under låg.

Maizenamelet røres sammen med fløde og blandingen røres i suppen.

Lad karrysuppen koge yderligere 5 minutter og smag til med salt og peber. Server suppen i dybe tallerkener og pynt med karse og radiser skåret i skiver.

