



M unkebo
M and
M ad, der simrer

18. januar 2024

Forret

Thaisuppe (4 personer).

Ingredienser: 1 spsk smør, 3 spsk karry, 2 fed hvidløg, 1 løg, 1 dåse hakkede tomater, ½ l bouillon, ½ l piskefløde, ½ dåse ferskner, ½ dåse ferskensaft, 200 g rejer, ca. 1 tsk salt og peber, 1 icebergsalat.

Sådan gør du:

Hak løget i små stykker. Pil hvidløget og pres det i hvidløgspresseren.

Smelt smørret i en gryde. Kom karry, hvidløg og løg i. Svits det i ca. 5 minutter. Hæld hakkede tomater, bouillon og fløde i gryden og lad det småkoge i 15 minutter.

Skær ferskner i tern. Skyl og tør salaten. Skær salaten i smalle strimler og kom den i en skål. Den skal serveres sammen med suppen.



Nu skal ferskner, saft og rejer i suppen. Varm den op, men den må ikke koge, for så bliver rejerne seje. Smag til med salt og peber.

Serveres med tyrkiske brød.