

Indisk karrysuppe

- 4 gulerødder
- 4 pæne porrer
- 1/2 selleri
- 4 løg
- 4 syrlige æbler (fx Belle de Boscop)
- 1/2 l hønsebouillon
- 2 helt knuste laurbærblade
- 1/2 fl hvidvin (tør)
- 3-4 spsk karry
- 1/2 tsk ingefær
- 3/4 l piskefløde
- Smør
- salt
- hvid peber

image/pjpege ikon [CurrySoup.JPG](#) [1]

http://www.dk-kogebogen.dk/opskrift2/visopskrift_land.php?land=94&id=14929 [2]

Gulerødder, porrer, selleri og løg renses og hakkes groft. Æblerne skrælles, kernehuse fjernes og de skæres i store stykker. Hønsekødbouillonens varmes op til koger, og grøntsager med de knuste laurbærblade kommer i. Hvidvinen hældes i, og når det er kogt op, skal det stå og simre blidt i ca 20 min. Derefter kommer suppen i en blender, men grøntsagerne må ikke smadres. I mens svitses karry i gryden. Den blendede suppe hældes oveni, og det hele smages til med ingefær, salt og hvid peber. Det skal smage af noget! Lidt af piskefløden piskes til flødeskum. Resten af fløden hældes i suppen og den får et hurtigt opkog, der røres lidt rundt, retten er færdig!

[Share this](#) [3]

Portalen er leveret af resolvd.dk

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/forret/indisk-karrysuppe-0>

Links:

[1] <http://tamilskmad.dk/sites/all/files/opskrifter/CurrySoup.JPG>

[2] http://www.dk-kogebogen.dk/opskrift2/visopskrift_land.php?land=94&id=14929

[3]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fforret%2Findisk-karrysuppe-0&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk