

Peber suppe - Milagu Rasam

2

- 1 tsk. peber
- 2 spsk. Koriander
- 1 tsk. kommen
- Tørret chili
- 8 hvidløg
- Tamarind
- Salt (efter smag)
- 4 dl. vand

image/jpeg ikon [rasam.JPG](#) [1]

Milagu rasam har en god virkning på kroppen, og suppen har en forebyggende effekt mod forkølelse og feber.

Kan serveres med ris eller spises/drikkes som suppe. Man kan også si suppen, hvis man vil undgå krydderiresterne.

- 1 dl. vand blandes med tamarind.
- Peber, koriander, kommen, chili, hvidløg knuses (brug morter)
- Put vand, krydderier og tamrindvand i en gryde og lade det koge ca. 10.
- Når suppen er kogt, lad det afkøle.

[Share this](#) [2]

Portalen er leveret af [resolvd.dk](#)

Kilde-URL: <http://tamilskmad.dk/opskrifter/hovedret/peber-suppe-milagu-rasam>

Links:

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

[2]

http://www.addtoany.com/share_save?linkurl=http%3A%2F%2Ftamilskmad.dk%2Fopskrifter%2Fhovedret%2Fpeber-suppe-milagu-rasam&linkname=Printervenlig%20PDF%20%7C%20Tamilskmad.dk