

Karrysuppe – ristet rejer

2 stk. gulerod	400 gr. rejer
1 stk. porrer – det hvide	olie
¼ stk. selleri	hvidløg
2 stk. løg	purløg
3 fed hvidløg	
100 gr. ingefær	
1 stk. æble	
½ tsk. cayennepeber	
1-2 spsk. karrypasta	
1 ds. kokosmælk	
1½ l hønsefond	
Olie	
Salt- peber	

Rens alle grøntsagerne og skær dem i tern.

Sauteres af i olie under svag varme i ca. 6-8 min.

Tilsæt krydderurterne og lad det simre 4 min under konstant omrøring.

Tilsæt kokosmælk og fond.

Lad suppen simre i ca. 20 min.

Blend suppen – hældes tilbage i gryden.

Suppen må ikke virke tyk – tilsæt evt. mere bouillon.

Smag til med salt og peber.

Rejerne ristes af i olie med hvidløg.

Ved serveringen vendes rejerne i fintskåret purløg og kommes i suppen.