

Karrysuppe m/rejer

Fra Skovbørnehusets køkken

4 pers.

Det skal der i:

- 1 spsk. Karry
- 1 hakket løg
- 1 persillerod i tern
- 1 gulerod i tern
- 1 l. hønsbouillon
- 125 gr. Suppehorn
- 200 gr. Friske eller optøede rejer
- 2 dl. Cremefraiche
- 2 spsk. maizena

Løg, karry, persillerod og gulerod svitses.

Hønsbouillon hældes ved og det småsimrer i ca. 20 min.

Suppehornene kommes i og det simrer videre i 10 min.

Cremefraiche og maizenamel blandes og hældes under omrøring i gryden sammen med rejerne.

Retten er færdig og serveres med flûtes eller grovbrød.

