

Ingredienser:

200 g kyllingebrystkød
½ l vand
1 lille løg (gerne rødløg)
1 porre
1 skrælet og most æble
½ rød peberfrugt
2 tsk. carry
1 lille fed hvidløg
1 strøget tsk. salt
½ tsk. sukker
1½ spsk. majsme i 1 dl vand
½ dl 7% fløde (Creamfine)
Salt og peber

Tilberedning:

1. Kyllingekødet koges i vandet i ca. ½ time
2. Tag kødet op, og skær det i mindre stykker og strimler
3. Løg hakkes fint, porre skæres i ringe og peber i tynde strimler
4. Grøntsager, salt, sukker, og æble gives et opkog i suppen
5. Carry og majsme udrøres i lidt koldt vand, og tilsættes under omrøring
6. Kog suppen igennem, og tilsæt fløden
7. Smag til med salt og peber
8. Kyllingekødet varmes igennem i suppen

Tilbehør:

Godt groft brød

Indisk karrysuppe

(denne opskrift er for 2 personer)

Suppe som forret: ca. 2½ dl pr person
Suppe som hovedret: ca. 4 dl pr person



Pynt evt. med et par blade frisk basilikum