

## INGREDIENSER

### Karrysuppe med gulerødder og kylling

- 1½ spsk. karry
- 2 spsk. olie
- 1 løg
- 6 gulerødder
- 4 kartofler
- 1 liter bouillon
- 3 skoldede og flåede tomater el. ½ ds.
- 2 spsk. friskrevet ingefær
- 2 fed finhakket hvidløg
- 400 g kyllingeinderfileter
- 2 dl kokosmælk
- 1 tsk. sukker
- 2-3 spsk. limesaft

#### Pynt:

hakket persille el. blandet mynte/basilikum

Tilbehør:

naanbrød

### Sådan laver du karrysuppe med kylling

1.

Svits karry i olien i en gryde. Skær de rensede løg, skrællede gulerødder og kartofler i tern, og svits det kort med. Kom bouillonens ved.

2.

Tilsæt tomater i tern, ingefær og hvidløg. Kog op, og tilsæt kyllingekød i tern.

3.

Lad suppen simre under låg ca. 10 min. Tilsæt kokosmælk, sukker og limesaft. Kog suppen op, og server evt. med persille til.