



Forret

Indisk suppe

Ingredienser:

Antal personer: 4

- Ca. 350 gr. *Kyllingefilet, kogt eller stegt*
- 1 pose *Ris*
- 1 ½ ltr. *Hønsbouillon*
- 2 stk. *Gulerødder*
- 1/4 *Selleri*
- 1 *Pastinak*
- 2 *Æbler (kun skrællen)*
- 2 stk. *Laurbærblade*
- ½ tsk *Timian (tørret)*

Desuden:

- 1 stk. *Løg (stort, hakket)*
- 2 *Æbler (ovenfor) skæres i terninger*
- 2 tsk. *Rapsolie*
- 1 spsk. *Mel*
- 2 tsk. *Karry*
- 2 tsk. *Tomatkoncentrat*
- 2 dl. *Crème fraîche 9%*
- 2 fed. *Hvidløg (knust el. revet)*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde: Steg kyllinge filetterne på en pande, (kan også koges), skær det kogte-
el. stegte kød i mindre stykker, kog risene.

Fond: Riv rodfrugterne groft. Kog bouillon i en gryde og læg de revne rodfrugter i sammen
med æbleskræl, laurbærblade og timian. Kog fonden i ca. 10 min. og si den gennem et
dørslag over i en skål.

Svits løg og æbleterninger i en gryde i olien, sammen med karry. Rør tomatkoncentrat og mel
i. Hæld bouillon i. Læg kød og ris i, varm det hele igennem og smag til med krydderier.
Bland crème fraîche med hvidløg.

Serveres med en klat crème fraîche og en skive brød, eller en flûte.