

# INDISK REJESUPPE –

*som serveret i Hovslund Forsamlingshus november 2008*

En kvart l. piskefløde (*var erstattet at gårdmælk*)

1 stort løg

1 dåse flåede tomater m. væde

1 lille dåse ferskner m væde

200 g store rejer

1 kop klar bouillon

3 fed hvidløg

min. 2 spsk. Karry

salt og peber

icebergsalat

Løget hakkes fint og klares i olie/smør til løgstykkerne er sprøde og gennemsigtige. Salt og peber tilsættes og løgene snurrer ved svag varme et par minutter.

- væden hældes fra fersknerne som snittes i fine tern.
- de flåede tomater, fløden og væden fra fersknerne tilsættes.
- karry og finthakket hvidløg tilsættes.
- denne mikstur snurre 10 minutters tid, hvorefter bouillon tilsættes alt efter hvilken konsistens man ønsker suppen skal have.
- ferskenterne tilsættes
- suppen skal snurre ved svag varme i min. 1 time og gerne længere, således at aromaen fra ingredienserne får lov at træde frem.
- det er vigtigt, at man hele tiden holder et vågent øje med suppen, dvs. rør lidt i den, smager på den og checker konsistensen, som gerne må være en kende cremet uden dog at blive for tyk. Suppen smages til efter den har snurret 30-40 min., alt efter hvor kraftig man ønsker karry/peber/hvidløgssmagen skal være.

Suppen serveres med noget godt brød og fint snittet icebergsalat til (salaten skal kommes ovenpå suppen)

*(flutene var koldt hævede, tilsat oregano, timian, basilikum og soltørrede tomater)*

*Velbekomme -*

*god jul - Lene*