

Karrysuppe

6—8 personer

Det skal du bruge....

800 g mager oksefars

300 g hakkede løg

375 g gulerødder i små tern

1–2 spsk. hakket hvidløg

2 - 3 spsk. olie

2 spsk. karry

1 spsk. ingefær (pulver) eller evt. frisk revet - efter smag

1 spsk. gurkemeje

1,5 liter oksebouillon

70 g koncentreret tomatpure

Salt og peber

2,5 dl madlavningsfløde

Sådan gør du

Oksefars og løg svitses i olie sammen med karry.

Resten tilsættes - vent med fløden - og kog i ca. 10 min.

indtil gulerødderne er kogt.

Fløden tilsættes og suppen varmes igennem og smages til.

Ved servering drysses evt. med persille, bladselleri og rå hakket løg.

Serveres med cremefraiche og flute.