

# ORIENTALSK SUPPE

Ca. 4 portioner

Det skal du bruge .....

- 3 løg, hakkede
- 3 fed hvidløg, hakkede
- 1 ds. tomater, hakkede
- 1 ds. ananas (i tern)
- 2 dl hønsebouillon
- 2 tsk. karry
- 2 dl fløde
- 1 pk. skinketern
- salt og peber

Sådan gør du .....

- Svits løg og hvidløg i lidt olie i din suppegryde.
- Tilsæt karry og brænd den godt af. Tilsæt tomater, ananas, saften fra ananas, bouillon og fløde.
- Lad suppen småkoge i 20 min. Tilsæt skinken.
- Tag karrysuppen af varmen.
- Tilsæt salt og peber.
- Erstat evt. skinketern med rejer, der tilsættes lige inden servering.