

Helles karry suppe m rejer

(4 personer eller 6 til forret, det tager 30-40 min at lave dette)

Spsk = SPISE SKE

Ingredienser:

- 1 stort løg (eller 2 små)
- 2 dl ris (gerne brune ris, men alm parboiled er ok, de skal ikke være kogte først)
- 1 spsk. smør (eller flyde margarine)
- 1 spsk. mad olie (raps eller anden neutral olie)
- 2 stilke blegselleri
- 1 æble (alm spiseæble, alm størrelse)
- 1 spsk. Karry
- 2 spsk. Hvede mel
- 1 liter bouillon (evt. 2 dl hvidvin og 8 dl bouillon) (brug 1-2 terninger + vand)
- 1 dl piskefløde eller kaffefløde (kan undværes!!)
- 1 dåse flåede/hakkede tomater (uden krydderier)

200 gr. rejer (frost, 150 gr. er også ok, evt. kan andre skaldyr bruges)

Salt, peber

Evt. ristet kokos til drys...

Tilbehør:

Flutes eller lignende

Hvordan:

1. Start med at riste kokos på en tør pande og gem det til slut. (vask panden og stil væk)
2. (Dæk bord)
3. Hak løget fint, skær blegselleri i fine skiver, skær æblet i tern (skallen kan godt blive på).
4. Brug en stor gryde fra start, man behøver ikke andet.
5. Svits løg med risene(ukogte) i olien i gryden. Det skal kun blive klart ikke brune.
6. Tilsæt blegselleri og æble, rør rundt 1 min..
7. Tilsæt karry, smør og melet og rør rundt så karryen brænder lidt af. (1 minut)
8. Tilsæt bouillon (terninger og vandet, behøver ikke at være blandet først) og evt. hvidvin.
9. (Tænd evt. ovnen nu hvis flutes skal varmes, så er flutes færdig samtidig med suppen)
10. Kog sagte i 20 min (så risene færdiggøres).
11. (Put flutes i ovn mens suppen koges, og sæt uret så det passer nogen lunde ☺)
12. Tilsæt dåsetomat (og evt. fløde), smag til med salt og peber. Kog 1-2 min.
13. Tilsæt rejerne LIGE FØR servering, de kommer frosne i og koger med 1-2 min. (dvs. tør op)
14. Sæt på bordet og husk flutes og ristet kokos.