

Kartoffel-karrysuppe med kylling



Ingredienser:

- 1 løg
- 1 tsk olie
- 2 tsk karry
- 1 skrælet bagekartoffel
- 300 g porre
- 6 dl hønsebouillon
- 1½ dl fløde 9%
- Salt og peber
- 150 g kogt eller stegt kylling i strimler
- 100 g groft brød

How to:

1. Sauter hakket løg i olie og karry, ved middel varme
2. Tilsæt kartoffelterninger og halvdelen af den snittede porre
3. Hæld bouillon over og lad det koge for svag varme med låg i 20 min
4. Blend suppen med fløde og smag til med salt og peber
5. Hæld suppen tilbage i gryden og tilføj kylling og den sidste porre
6. Kog op og server med brød

