



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svampesuppe med karry, kylling og hvedekerner

Det skal du have

125 g hvedekerner
100 g champignoner
150 g portobello-svampe
1 stk løg
300 g hakket kylling
½ pose massaman curry paste
1 pose kokoscreme
½ pose porcini/karl johan mix
½ pk koriander, frisk
4 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Hvedekerner:** Kog hvedekerner som anvist på posen.
- 2. Grøntsager:** Skær champignon i kvarte og portobello i tern. Pil løg og hak fint.
- 3. Suppe:** Varm lidt olie op til høj varme i en gryde og steg svampene 2-3 min. Tilsæt løg og steg ca. 1 min. Kom kødet på i ét stykke og steg ca. 2 min. på hver side, så det får lidt skorpe. Del det nu fra hinanden med grydeskeen, tilsæt massaman karry (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og rør rundt. Tilføj kokoscreme, porcini mix og vand og lad det koge 4-5 min. Smag til med salt og peber.
- 4. Servering:** Hak koriander groft. Kom suppen i serveringsskåle og drys med koriander. Servér med hvedekerner til.