



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rød karrysuppe med kylling, bolsjebede og lime

Det skal du have

135 g fuldkornsris
1 stk rødløg
1 stk gulerod
300 g hakket kylling
½ pose rød karrypaste
½ pose hønsbouillon
1 pose kokoscreme
1 stk bolsjebede
½ stk lime
3½ dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Rød karrysuppe:** Pil rødløg og hak fint. Skræl gulerod og skær i små tern. Varm lidt olie op til høj varme i en gryde. Svits rødløg og gulerod 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 rød karrypaste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og rør rundt. Tilføj bouillon, kokoscreme og vand og lad det koge 4-5 min. Smag til med salt og peber.
- 3. Bolsjebeder:** Skræl bolsjebede og skær den i små tern. Riv limeskal fint og pres saften over. Bland det med bederne og krydr med salt og peber.
- 4. Anret:** Kom suppen i portionskåle og top med bolsjebederne. Servér med ris til.