



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Karrysuppe med hvid fisk, æbletern og groft brød

## Karrysuppe

1 fed hvidløg  
 2 stk gulerødder  
 1 pose karry  
 1 pose fiskebouillon  
 2 poser kokoscreme  
 2 stk hvid fisk (har været frosset)  
 1 stk æble  
 1/3 stk appelsin  
 5 dl kogende vand <sup>b</sup>

## Servering

2 stk brød  
 1/2 bundt forårsløg

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>  
 olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft) **TIP:** Du kan i stedet lune brødene på brødristeren.
2. **Karrysuppe:** Pil og pres hvidløg. Skræl og snit gulerødder fint. Varm lidt olie op i en stor gryde til høj varme. Kom karry og hvidløg i og rør rundt. Tilsæt gulerod og svits et par min. Tilføj bouillon, kogende vand og kokoscreme. Lad suppen koge 5 min.
3. **Brød:** Del brødene og lun dem ca. 6 min. i ovnen eller på brødristeren.
4. **Karrysuppe:** Skær fisken i 3 cm brede strimler. Skær æble i tern. Kom fisk og æbler i suppen og kog i 2 min. Smag til med appelsinsaft, salt og peber.
5. **Servering:** Skyl og snit forårsløg i tynde skiver på skrå. Kom suppe i portionskåle, pynt med forårsløg og servér brødet til.



Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.