

# Karrysuppe

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ingredienser

4 kyllingfileter uden skind

2 dl kogte ris

2 tsk. olie

karry efter smag

1½ l suppe og vand

hønbouillon

2 ds. kokosmælk

1-2 porrer

salt

peber

Pynt:

persille

sprødstegt bacon

Tilbehør: Godt brød

## Beskrivelse

Læg kyllingfileterne i en gryde med lidt koldt vand og kog dem ca. 15 minutter. Fjern skummet undervejs. Når kødet er kogt, tages det op, køles lidt af og skæres i strimler. Gem suppen.

Svits karryen i olien. Tilsæt suppe og vand, i alt 1½ l og kom hønbouillon i efter smag. Tilsæt herefter kokosmælk og lad suppen koge op. Tilsæt porre skåret i tynde ringe og kog nogle få minutter. Smag til med salt, peber og evt. mere karry. Tilsæt kyllingestrimler og ris lige inden servering. Pynt suppen med hakket persille og sprødstegt bacon, som er brækket i bittesmå stykker. Serveres rygende varm med brød til.