

Min bedste opskrift

Ved Anne Skovgaard-Petersen/Foto: Jørgen Dalshøj

KINESISK SUPPE

Indsendt af: Katja Dam Krogh, Vanløse

(4 pers.)

2 forårsløg, 2 tsk. grøn karrypasta, 1 ds. kokosmælk, 1 l grønsagsbouillon, 1 lille ds. bambusskud, 150 g kogt kyllingekød, evt. 100 g champignoner i skiver.

Snit forårsløgene, og kom dem i en gryde sammen med kokosmælk, karrypasta og bouillon. Lad suppen koge op, tilsæt bambusskud, kylling og evt. champignoner. Varm det igennem 3-4 min. Ciabattabrød eller hvidløgsflute smager godt til suppen.

Grøn karrypasta er ret stærk. Den købes i specialforretninger eller hos velassorterede købmænd. Der findes også en mildere karrypasta, og fordelene ved dem begge er, at de er nemme at bruge, de skal ikke svitses først og kan tilsættes lidt ad gangen.

