

Spicy rejesuppe med fersken



Ingredienser til 4 personer

- 2 hakket skalotteløg
- 1 tsk karry
- 2 fed hakket hvidløg
- 1/2 tsk gurkemeje
- 1-2 hakkede røde chilier
- 3 tsk revet ingefær
- 1/2 dl hvidvin
- 3 dl hønsebouillon
- 1 dåse flåede tomater
- 70 g tomatkoncentrat
- 200 g rejer
- 1 dåse syltede ferskner
- 1 spsk olivenolie
- 4 dl fløde eller kokosmælk
- 1 spsk soya
- hakket koriander til pynt
- 1 dl creme fraiche 18%

Tilberedning ca. 45 min.

1. Varm olien op i en gryde.
2. Svits løg og hvidløg sammen med karry og gurkemeje i ca. 3 min.
3. Tilsæt revet ingefær og hakket chili, og svits i 2 min.
4. Hæld hvidvin på, og lad det koge op.
5. Tilsæt tomatpuré, flåede tomater, soya og hønsebouillon, og lad suppen koge i 15 min.
6. Smag på suppen, måske skal den have lidt mere chili.
7. Hæld fløde eller kokosmælk i, og kog yderligere 10 min.
8. Smag suppen til med salt og peber.
9. Hak ferskenerne, og tilsæt dem sammen med rejerne.
10. Hak koriander, og pynt suppen.
11. Server suppen med brød og evt. en klat creme fraiche.