

Grønn karrysuppe med scampi og kokos (1 personer)

Forberedelse

Sauter sjalottløk, hvitløk, epleterninger og sitrongress i oljen i noen minutter uten at grønnsakene blir brune. Tilsett karry-paste, vann, hønsbuljong, kokosmelk og limeblader. La suppen koke ved svak varme i 10 minutter. Tilsett fløte, og kok 10 minutter til. Tilsett rekene, og la suppen koke opp på nytt før servering. Pyntes med hakket dill eller frisk koriander.



Produkter

Olivenolje	0,002 l	
Hakket Lemongrass	1 g	
Blue Dragon Green Curry Paste	5 g	
Kyllingfond *(Selleri)	0,002 l	Blandes ut med vann
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,03 l	
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,03 kg	
Sjalottløk i terninger	10 g	
Hvitløk, hakket	2 g	
Eple, skrellet, i terninger	14 g	
Vann	0,8 dl	
Limeblader	0,6 stk	
Kremfløte	0,3 dl	

**Allergener*