

Tummassarsons ferskensuppe



4 løg
2 fed hvidløg
6 tsk. karry
¼ lille asiatisk rød chili
Olivenolie

2 ds flåede tomater (1 kg)
2 ds ferskner (1 kg)
1 liter hønsbouillon
2 spsk. fløde

½ spidskål
5 gulerødder
6 stængler blegselleri

Serveringsforslag

Serveres med rejer, fintsnittet spidskål, gulerødder, blegselleri og groft brød. Suppen får den bedste smag ved at blive lavet nogle timer før servering.

Alternative råvarer

Du kan servere suppen med andre fintsnittede grøntsager fx kinakål.

Skær løg og hvidløg i tern. Svits karryen af i lidt olivenolie. Tilsæt løg, hvidløg og chilien uden kerner. Tilsæt flåede tomater, ferskner, hønsbouillon og fløde.

Koges ca. 10 min. Pureres og smages til med salt og peber.

Spidskål, gulerødder og blegselleri snittes i fine aflange strimler.