

Tummassarson's Peach Soup

4 sibuyas
2 ulo ng bawang
6 kutsara curry
¼ maliit Asian red chilli
Olive oil

2 lata ng talop na kamatis (1kilo)
2 lata peaches (1 kilo)
1 litro kaldo ng manok
2 kutsara ng cream

½ murang repolyo
5 karots
6 tangkay ng dahon ng celery



Paraan ng Paghahain

Ihaing kasama ng sugpo, ginayat na murang repolyo, karots, dahon ng celery at wholemeal bread. Napakasarap ng lasa kung lulutuin ng mas maaga bago ihain.

Panghaliling mga sangkap

Maaaring ihain ang sopas kasama ng ibang mga gulay na hiniwa ng pino, tulad ng Chinese cabbage.

I-dice ang mga sibuyas at bawang. Initin ang curry sa kaunting olive oil at idagdag ang mga sibuyas, bawang at sili na walang buto.

Idagdag ang mga talop na kamatis, peaches, kaldo ng manok at cream. Pakuluan ng higit-kumulang 10 minuto hanggang lumapot (purée) at timplahan ng asin at paminta.

Hiwain ang repolyo, karots at dahon ng celery ng pinong pahaba.