

## TOMAT-KOKOSMÆLKSSUPPE MED PORRER

Suppe med porrer, karry, flåede tomater, kokosmælk og limefrugt



Varighed: 30-60 minutter

### VEJLEDNING

1. Vask hænder før du går i gang.
2. Flæk porrerne halvt et stykke ned i den hvide del. Skyl til alt jord og sand er væk. Skær porrerne i tynde ringe.
3. Varm olie i en gryde og svits porrerne i olie uden at de tager farve.
4. Kom karry i.
5. Hæld hakkede flåede tomater og kokosmælk i gryden.
6. Lad suppen koge ved svag varme i 20 min.
7. Smag suppen til med limesaft og salt. Spis brød til.

### MATERIALER Til 4 Personer

- 3 stk porrer
- 2 spsk olie
- 1 spsk karry
- 3 dåser hakkede, flåede tomater (dåser af 400 g)
- 1 dåse kokosmælk (dåser af 400 g)
- 1 stk limefrugter
- 1,5 tsk groft salt
- 700 g hvedebrød