



Beskrivelse

Bacon, løg og hvidløg skæres i små tern og svitses let gyldent i en gryde. Kom karry og chili i og rist det med i ca. ½ minut. Tilsæt flåede tomater, vand og bouillontern. Kog suppen i 10 minutter. Skær ferskner i små tern og tilsæt dem sammen med halvdelen af lagen. Kog igennem i 5 minutter. Tilsæt fløde og kog op. Smag til med salt, peber og evt. mere karry. Serveres varm med et drys af finthakket purløg eller persille og evt. lidt hasselnøddeflager. Server grovflutes til.

Ingredienser

½ pk. bacon

2 løg

2 fed hvidløg

2 tsk. karry

chili efter smag (frisk eller tørret)

4 dåser flåede og hakkede tomater a 400 g

1 liter vand

1 tern hønsebouillon

½ dåse ferskner + halvdelen af lagen

½ l kaffefløde

Pynt: Purløg eller persille og evt. lidt hasselnøddeflager

Tilbehør: Grovflutes