

Kartoffelsuppe med karry

750 gram kartofler.
2 spsk. smør eller olie.
2 spsk. karry.
2-3 løg.
1 liter grøntsags- eller hønsbouillon (vand + terning).
3 dl. fløde.
Evt. 2 spsk. maizenamel eller lignende til jævning.



- Varm fedtstoffet op i en gryde og hak løgene. Svit de hakkede løg og karryen i fedtstoffet.
- Tilsæt bouillon og bring det i kog.
- Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker.
- Kom dem i gryden og kog dem i 10 minutter eller til de er møre.
- Tag gryden af varmen og blend suppen med en stavblender eller i en alm. blender.
- Sæt gryden/suppen tilbage på varmen og tilsæt fløde.
- Juster evt. kartoffelsuppens konsistens med lidt maizenamel eller lignende inden servering.