

KARRYSUPPE

OSCAR

CREMESUPPE



Karrysuppe

10 personer

Ingredienser:

1,7 ltr vand
5 dl Santa Maria Kokosmælk
200 g OSCAR Karrysuppe, pasta
40 ml OSCAR Hønsbouillon,
granulat
30 ml limesaft

Fremgangsmåde:

Vand, kokosmælk, hønsbouillon varmes op, og karrypasten røres i. Suppen koges i 5 minutter og smages til med limesaft, salt og peber.

Noter:

.....

.....

3 velsmagende varianter



Steg tigrerejen og vend den sammen med kylling og nudler. Tilsættes suppen og pynt med frisk koriander.

Den lette:

2,5 dl Karrysuppe, tilberedt
40 g kogte basmatiris

Den klassiske:

2,5 dl Karrysuppe, tilberedt
40 g Santa Maria Chicken Thai Filling

Den smagfulde:

2,5 dl Karrysuppe, tilberedt
15 g kogt kyllingekød
1 stk tigerreje
20 g udblødte ægnudler
Koriander, frisk

Varenr. 096402
800 g pasta
til 7,5 ltr

