

## Indónesísk súpa

1 stór laukur saxaður í pott ásamt smjöri til steikingar  
1 matskeið karrý  
Mýkja í pottinum.

Næst

3 hvítlauksrif

1 dós niðursoðnir tómatar m/basil og oregano (brytja niður og setja vökvann líka)

1 líter kjúklingasoð

2 ½ dl rjómi

Láta malla í 15 mín.

síðast ½ dós ferskjur, saxaður, safinn með.

Athugið að í stað hvítlauks og niðursoðinna tómata m/basil og oregano er gott að setja venjulega niðursoðna tómata, 1 litla dós tomatpaste m/hvítlauk og basil og setja oregano krydd eftir smekk.

Karrý-ið má alveg vera aðeins minna eða meira eftir smekk, þegar súpan er gerð fyrir fleiri er ágætt að margfalda skammtinn af karrýinu ekki eins mikið.

Setja má kjúkling, rækjur eða annan skelfisk í ef vill, rétt áður en súpan er borin fram. Gott er t.d. að skera kjúling niður í smáa bita og steikja og bæta í súpuna.