

INDONESISK REJESUPPE.

6-8 Personer.

Ingredienser:

1 Stort løg

1 Ds. Tomater

1 Ds. Mandarinener i sirup

1 (fiske) bouillonterning

200 g rejer samt 1 bølge krebschaler

2½-3 dl. Piskefløde

2 tsk. Karry

10 g salt

5 g peber

6 dl. Koldt vand

1 portion Hummersuppe (f.eks. købmandens
:Bornholmsk hummersuppe)

Løg hakkes fint og sautes i olie.

Svits karry med,

tilsæt vand fløde tomater, saft fra mandarinener, bouillon og hummersuppe.

Lad det simre i 5 min.

Tilsæt piskefløde

Kort før servering Tilsæt mandarin både og rejer og krebschaler.

Serveres varm.