

## **Krydret karrysuppe med rejer og ferskner (10 personer)**

300 gr. Løg i tern  
4 fed Hvidløg  
1 spsk. karry  
1 kg. Flåede hakkede tomater  
¼ tsk. Chili eller ½ lille, frisk chili  
3 dl. Ferskensaft  
500 gr. Syltede ferskner i tern  
500gr. Rejer  
3 dl. Grøntsagsbouillon  
300 gr. Ostecreme 50+ salt og peber

### **Fremgangsmetode:**

Løg, hvidløg, karry, tomater, chili, ferskensaft og grøntsagsbouillon blandes i en gryde, og det hele koges igennem.  
Ostecreme tilsættes, og lige inden serveringen tilsættes rejer og fersken i tern.  
Suppen smages til med salt og peber.