



Orientalisk suppe
a la
Novemberdag
2007



20 løg i tern

10-20 strøgne tsk. mild karry

Løg og karry svitses i lidt olie

10 dåse flåede tomater med oregano/basilikum

5 liter hønseboullion

Ca. 60 halve ferskner i små tern (hele dåser uden saft)

2,5 liter piskefløde

Det hele blandes sammen og simrer i 15 minutter (bliver bedre af at simre længere)

Serveringsforslag:

Kom rejer ovenpå suppen - i den enkelte portion ved servering.

Opskriften er her til 60 personer