



CA. 35 MIN

4 x

# FARS GONG GONG SUPPE



GIV RETTEN  
KOKKEHUER



## I SKAL BRUGE

8 dl vand + 2 bouillonterninger (grøntsags- eller hønsebouillon)  
2 fed hvidløg  
3 cm frisk ingefær  
½ rød chili  
2 stængler citrongræs (kan købes i diverse supermarkeder)  
1 håndfuld limeblade (fås i grønthandlere – ellers kan de undlades)  
1 spsk. gul eller rød karrypasta  
1 spsk. koncentreret tomatpuré  
1 ds. kokosmælk light  
250-300 g tigerrejer uden skal (ukogte og brug gerne dem fra frost)  
4 skiver ananas (evt. fra dåse)  
250 g champignon eller andre svampe  
3 forårsløg  
Salt  
Saft fra 1 lime til at smage til med til sidst

## SÅDAN GØR I

1. Hæld vand og bouillonterninger i en stor gryde og bring den i kog.
2. Hak ingefær, hvidløg og chili fint.
3. Giv citrongræsset et bank med kniven og skær det i 3 store stykker.
4. Tilsæt limeblade, citrongræs, karrypasta, ingefær, hvidløg, chili og tomatpuré til bouillonnen.
5. Kog ved svag varme i ca. 10 minutter.
6. Imens skyller og grovhakker I svampene og forårsløgene.
7. Tilsæt tigerrejer, svampe, forårsløg, kokosmælken og ananas og skru lidt op for varmen.
8. Kog suppen i et par minutter.
9. Fjern citrongræsset.
10. Tag gryden af varmen og smag til med lime- saft og salt.



## GODE OPGAVER TIL FAR OG BARN

### GODE TIPS



I kan sagtens undlade eller udskifte nogle af grøntsagerne. Suppen smager også fantastisk med stegt kylling i stedet for tigerrejer.



BARN: skyller og grovhakker svampe og forårsløg. Banker citrongræs og fisker efter citrongræs. Pas på – det er varmt. Hjælper med at smage suppen til, så den smager helt perfekt.



FAR: finthakker på livet løs – ingefær, hvidløg og chili – og sørger for, at det hele ikke koger over.