

# Turmad Supper

## Karrysuppe med kylling

Antal personer: 4

Ingredienser:

2 l. hønsebouillon eller tilsvarende Bouillonterninger

350 g. hønsekød skåret i tern

Olie

4 fed hvidløg

3 skalotteløg

Karry

Lidt jævning

1 Baguette

Fremgangsmåde:

Sæt 1,75 liter vand over at koge med terningerne i.

Snit hvidløg og skalotteløg fint.

Hæld lidt olivenolie i den lille gryde, og lad det blive varmt.

Hæld løg, hvidløg og karry i den varme olie og svits det hele i et lille minut.

Hæld det hele sammen med den meget varme bouillon og rør det sammen. Det er nu du skal se på din suppe og vælge om den skal være tykkere eller er OK. En Maizena jævning gør den tykkere og ligner en cremesuppe, det kan jeg godt lide, men det er smags/skøn sag.

Sæt gryden over blusset igen og hæld det fint skårne kød i, når suppen koger op igen er den klar til servering. Knæk baguetten over i fire lige store dele og nyd denne stærke og varmegivende ret.

Du kan også erstatte brødet med ris!

## Løgsuppe

Antal personer: 2-3

Ingredienser:

3 store tørrede løg

1 fed hvidløg

½ l. bouillon af 1 terning

Evt. revet ost

En sjat olivenolie

Fremgangsmåde:

Løgene lægges til opblødning i vand i ca. 20 minutter. 1 fed hvidløg knuses, og svitses godt og grundigt i olien. Løgene skal kun lige blive glasagtige.

Herefter hældes bouillon over og det hele simrer i ca. 20 minutter.

Suppen smages til med dine krydder-favoritter, eller hvis det er mørkt, så sluk lygten og tag chancen og brug det krydderi du først lægger hånd på. Enten er du en helt eller også sover du udenfor teltet.

Medens I sætter jer rundt om gryden, så læg et par skiver toast til ristning og drys lidt reven ost på brødet eller hæld osten i gryden som fyld.

# Turmad Supper

## Oste-porre suppe

Antal personer: 2

Ingredienser:

200 g. flødeost naturel

Tørrede porre ringe, mængde svarende til en hel porre

2 dl. hønsebouillon, 1 terning oplødes i lidt vand gerne varmt

1½ dl. piskefløde

salt

peber

Lidt urtecroutoner

Fremgangsmåde:

Porren lægges i vand og får lov at suge det den kan indenfor 10-15 minutter, kommes herefter i gryden sammen med resten af ingredienserne. Koges igennem i 5-6 minutter, smages til med salt og peber. Drys croutonerne i suppen lige inden den spises, så de knaser let.

## Rissuppe med svinekød

Antal personer: 4

Ingredienser:

125 g. magert svinekød

Lage:

1 spsk. olie

1 spsk. soya

1 tsk. citron

1 tsk. karry.

Suppen:

1 løg

2 fed hvidløg

grøntsager i du har ved hånden fx porre eller rød peber

3/4 dl. ris

1 bouillonterning

Fremgangsmåde:

Svinekød, skæres i papirtynde skiver, I skal tænke på reklamerne for diverse ubrugelige køkkenknive, og så skære det ud som I er sælgere i knive. Det skal nemlig være tynde kødstrimler der hurtigt kan svitses i olie og være spiseklar i løbet af 2 minutter, ikke mere.

Efter at kødet er skåret ud lægges det i lagen i ca. 20 minutter.

Finsnit løget og knus hvidløg og lad det svitse i gryden med lidt olie, indtil at det tager farve.

Du kan nu putte de grønnsager i du har ved hånden finsnittet da vi arbejder med et feltkøkken og skal have kogetiden så lille som muligt.

Du hæld her efter 3/4 dl. ris i gryden, så de kan opsuge fedtet (det er her en god ide at bruge hurtigkogte ris).

Så tager du gryden af ilden, og hæld 6 dl vand i samt en ½ eller en hel bouillonterning. Du lader nu risene koge færdig ved svag varme i ca. og lige inden servering krydre du denne ret godt og stærkt.

Husk at der er tale om en suppe - så der vil stadig være vand tilbage når risene er klar.

Svits kødet i et par minutter og bland med rissuppen.

Tips:

Der kan med fordel bruges tørrede grønnsager til denne ret.

# Turmad Supper

## Tomatsuppe

Antal personer: 2-3

Ingredienser:

3 store tørrede tomater

1 fed hvidløg

4 dl. bouillon

2 dl. miniskruer

lidt olivenolie

Fremgangsmåde:

Sæt din pasta over og kog den næsten færdig, hvis den normalt skal have 11 minutter så giv den kun 9. Tag gryden af blusset og sæt den til side, dækket til af en lun jakke, ikke en fleece.

Pastaen bliver (koger) nu færdig medens du laver suppen.

Skær tomaterne ud i tern og læg dem i blød i vand, de skal nu sautes sammen med knust hvidløg i ca. 4-5-minutter, svag varme. Bouillon hældes på og det hele simrer i 10 minutter.

Klar til servering