# Krydret rejesuppe

***Giver varme i kinderne***

*Lav gerne suppen nogle timer før og vent med at tilsætte ananas og rejer til den skal serveres*

4 personer:

Ingredienser:
2 kartofler
3 gulerødder
1 løg
1 æble
Lidt olie t/stegning
1-2 fed hvidløg
2 bouillonterninger/grønsags
5 dl vand
1 dåse flå. tomater
1spsk karry
2½ dl fløde
Lidt Cayennepeber
1 dåse ananas
200 g rejer
Evt. et stænk tabasco sauce/ og en anelse chilli
Evt. lidt gurkemeje

*Tit svitser jeg ikke hvidløg sammen med andre grønsager - hvidløg svitses for hurtigt! Jeg putter tit disse i senere i forløbet - enten i tern eller presset.*

**Fremgangsmåde:**

Skær kartofler, gulerødder, løg, hvidløg og æble i tern - ikke for store
Svits dem i olie i en gryde (gerne jerngryde)
De må ikke blive for brune - blot "klares"
Tilsæt vand og så meget, at grønsagerne er dækkede
Tilsæt bouillonterninger og lad det koge stille i 10 minutter.
Rør indimellem i gryden :o)
Tilsæt de flåede tomater og lad det simre yderligere 5 minutter
Du kan nu vælge at blende suppen lidt, så grønsagerne er let mosede (smag behag)
Tilsæt fløden, cayennepeber, tabasco, chilli (pas på det er stærkt)
Evt. gurkemeje, det giver et flot farve.
Smag til med salt og peber

Inden suppen serveres tilsættes ananas, der skæres i tern- og rejerne.
Suppen koges op i 5 min.
Rejerne skal ikke i suppen før helt til sidst.
Suppen bliver lidt tyk - det kan jeg godt lide, men den kan jo fortyndes.

*Da jeg smagte denne suppe til puttede jeg en lille spiseskefuld sukker i - det gav lige den runde smag.*

Smager godt med et hjemmebagt flute til.