

Mor Lizzi's opskrifter.

Karrysuppe.

2 l hønsekødssupper eller hønsebouillon kommes koges op og der tilsættes 2 røde peberfrugter i tern,

3 gulerødder i tern,

3 porrer i tynde skiver,

1 groft revet æble,

2 bakker minimejs i grove skiver.

200 gr. kogt kyllingebryst tilsættes og det hele koger 5 min til grøntsagerne er knap møre (Skal knase når de spises)

2 dl. fløde 9 % røres op med 6 spsk. majsstivelse og 5 tsk. karry.

Suppen koger videre en 5 min.

Der kan tilsættes glasnudler eller ris hvis man vil have en mere mættende suppe og serveres med brød.

