

THOROLF'S SUPPER

Hannes Mulligatawny

1 spsk. olie
1 stort finthakket løg
1-2 spsk. rød karrypasta
4 knuste fed hvidløg
1 spsk. friskreven ingefær
1 tsk. stødt spidskommen
1 spsk. stødt koriander
1 tsk. gurkemeje
6 stk kardemommefrø
1 stang kanel
6 stk. kefirlimeblade
200 g. røde linser
1½ liter hønsebouillon
3 store bagekartofler i tern
1 stort skrælet æble
1 dåse kokosmælk
1 spsk. limesaft

Varm olien og sauter løgene.
Rist krydderierne grundigt heri.
Tilsæt øvrige ingredienser og lad
snurre under låg i 45 minutter.
Blend suppen, hæld tilbage i
gryden og varm godt igennem.

Server rygende varm med Nann
eller Chapati 😊