

Maharadjans soppa (3-4 portioner)

Ingredienser:

2 gula lökar	1 l grönsaksbuljong
1 morot	1 burk krossade tomater
1 äpplen	1 dl kokt ris
1msk curry	2 dl cremé fraiche
olja	salt

Hacka löken, riv moroten och de skalade äpplena, fräs med curry i olja. Späd med grönsaksbuljongen och låt koka i 10 minuter. Tillsätt tomaterna och riset. Rör ner gremé fraische.

Tillbehör:

Flagad mandel	jordnötter
russin	pepparnötter
japansk snacksmix	