

Karrysuppe med marineret laks og skampi-risotto

Tarp Husholdnings Forening – Til 5 personer

1. Karrysuppe

Ingredienser

- 1 stk. hakket løg
- 2 fed hvidløg
- 2 stk. forårsløg
- 1 stk. gulerod
- 1 stk. lime
- 1 stk. citrongræs
- ½ rød chili
- 1 liter vand
- ¼ liter piskefløde
- Skallerne fra rejerne
- 2 stk. hønsebouillonterninger
- 1 spsk. karry
- Salt og peber

Fremgangsmåde

Karryen ristes forsigtigt i lidt smør, inden løg, hvidløg, chili, gulerødder og citrongræs tilsættes og sautes sammen med smør og karry.

Tilsæt nu 1 liter vand og de to bouillonterninger, og lad suppen koge sammen i ca. 20 minutter.

Herefter sigtes suppen og koges efterfølgende ind med fløden.

Smages til med salt, peber, limesaft og eventuelt lidt koldt smør til at runde smagen af med.

Ved anretning skummes suppen op med en stavblender.

2. Marineret laks

Ingredienser

- 500 g laksefilet
- 1 spsk. hakket timian
- 1 spsk. hakkede grønne Madagaskarpeberkorn
- 2 dl olivenolie
- 1 dl soja
- Salt, limesaft og lidt sukker

Fremgangsmåde

Laksen skæres ud i 5 stykker og marineres herefter ca. 1 time i lagen bestående af olie, soja, timian, salt, limesaft og sukker.

Der skal ikke være skind på laksen.

Laksen steges umiddelbart før anretning på en varm pande. Brug ikke fedtstof, da der er masser i selve marinaden.

Ved anretning placeres laksen oven på risottoen.

3. Skampi-risotto

Ingredienser

- 100 g risottoris
- 1 stk. hakket løg
- 50 g revet parmesanost
- 1 dl piskefløde
- 20 g smør
- 1 dl hvidvin
- Vand (kan variere)
- Skampihaler (rejer)

Fremgangsmåde

Ris og løg sautes af i en gryde med lidt smør.

Hvidvinen tilsættes, og når denne er reduceret helt væk, tilsættes der lidt vand ad gangen, til risottoen er lind og mør.

Skampihalerne pilles, og tarmen fjernes. Derefter skæres de i lidt mindre stykker og koges med i risottoen (ikke for længe).

Ved anretning smages risottoen til med salt, peber, fløde og revet ost.

4. Anretning

Risottoen kommes i en dyb tallerken med den stegte laks på toppen og den skummede karrysuppe rundt om.

Resultatet er en cremet karrysuppe med marineret laks og skampi-risotto.