

Thaisuppe m. rejer (ca. 150 pers.)

Ingredienser

70 forårsløg
7-10 hele hvidløg
7-10 spsk karry (eller 1,5-3 gl. rød eller gul karrypasta)
Ca. 2 dl olivenolie
20 rød peberfrugt
2 kg persillerødder/pastinak
15 kg gulerødder
20 L suppevand/grøntsagsbouillon
20 ds kokosmælk
Ca. 10 spsk gurkemeje (for den gule farves skyld, kan udelades)
4 spsk salt
½-1 spsk friskkværnet peber
Citronsaft + -skal af 1-2 citroner
5-7 kg rejer

Tilbehør: 170 fuldkornsflute

Fremgangsmåde

Vask forårsløg og skær den grønne del fra. Gem den til senere. Skær resten af forårsløget i ringe. Pil og hak hvidløget. Svits forårsløg, hvidløg og karry i olien fordelt i evt. flere store gryder. Rens peberfrugten og skær den i store stykker. Skrub persilleroden og skær den i tern. Skrub gulerødderne og skær dem i skrå skiver (så de bliver ovale/aflange i stedet for cirkler). Tilsæt grøntsagerne til gryden og svits dem kort. Tilsæt suppevand, kokosmælk, gurkemeje, salt og peber og lad retten simre i 5-10 min. Smag til med citronsaft og -skal, samt evt. mere salt og karry. Skær den grønne del af forårsløg i skiver. Vend rejerne og størstedelen af de grønne skiver fra forårsløgene i suppen. Pynt suppen med resten af forårsløgringene.

