

## *Rejer i cremet bisque med karryurter*



### INGREDIENSER PR. KUVERT:

porrer, rodfrugter, karry, olivenolie, 3 dl reje- eller hummerbisque, ½ dl. piskefløde 75 gr. rejer, purløg.

### TILBEREDNING:

Skær porrer og alle de rengjorte rodfrugter i små tern. Tilsæt ½ teskefuld karry og sauter urterne i en spiseskefuld oliven i en gryde.

3 dl. varm reje- eller hummerbisque blendes med lidt salt og ½ dl. piskefløde og hældes tilbage i gryden. Kog bisquen op og smag til med salt og peber.

De sauterede rodfrugter anrettes på en dyb tallerken, rejer (75 gram pr. person) drysses over.

Der krydres med hakket purløg.

Den skummende bisque hældes over og retten er færdig.