

Mulligatawny (hønsesuppe)

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:15 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

□ □ Il have port with the soup□

Eg er inne i ei □ hot□ fase på kjøkkenet, og i dag har turen kome til den klassiske britisk-indiske suppa mulligatawny.

Namnet betyr noko slikt som pepparvatn, utan at det seier så mykje. Det er få rettar i verda det finst så mange ulike versjonar av som denne suppa, du kan få den med eller utan fløte, vegetarisk eller med kylling og med ulike kryddersamansetjingar.



Suppa har delvis blitt kjend fordi det er denne suppa grevinnan får servert av sin trufaste men akk så bedugga hovmester kvar vesle julaftan. Når hovmesteren fastslår at □ □ Il kill that cat□, står latteren i taket her hos oss, iallfall. Server gjerne suppa med portvin til, den søte, markante portvinen går fint til den sterke suppa.

I vår familie er dette ei klassisk bursdagssuppe. Den står og putrar på komfyren, eg har i meir kraft, meir grønsaker og hakka kyllingfilet etterkvart som gjestane sig inn døra, og den varar i timesvis. Ei diger gryte med ris står ved sidan av, slik at ein kan ha oppi si eiga suppe etter smak og behag. Ungane får pølser eller kjøttbollar i tomatsaus, vi vaksne har denne deilige suppa for oss sjølve.

Min versjon av mulligatawny er teken litt herfrå og litt derfrå, med ganske kraftig karrismak og kokt på hønsekraft. Du får også ein snøggversjon, slik at suppa kan lagast på alminnelege kvardagar og. Slik gjer du det:

Mulligatawny

1 høne

Mulligatawny (hønsesuppe)

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:15 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

Vatn til å dekke høna
1 ts heil svart pepper
1 løk

Til suppa:
1 stor løk
3 fedd kvitløk
2 syrlege grønne eple, type Granny Smith
4 stilkar stangselleri
2 gulrøtter
1 paprika, valfri farge
1 boks knuste tomatar
2 ss madras curry-pulver, eg brukar «hot» utgåve
2 ss garam masala
1/2 ts chilipulver
2 ts gurkemeie
1 ss sukker
Olje til steiking

Vask og skyll høna, og legg den i ein stor kjele. Slå over vatn slik at høna er dekt. Ha i pepper og ein løk, og la det koke opp. Skum av slik at krafta vert klar. La dette koke til høna er mør, ca. 90 minutt. Ta høna opp, og la den kolne. Sil av krafta, og kok det inn til to liter.



Rens og kutt alle grønnsakene i suppestorleik, altså ganske smått. Varm opp oljen i ei gryte, og ha grønnsakene oppi saman med knust kvitløk, curry, garam masala, chili og gurkemeie. Fres dette til alt har fått fin farge. Slå over krafta og tomatane. La suppa koke til alle

Mulligatawny (hønsesuppe)

Skrevet av Gundad

tirsdag 26. februar 2008 17:15 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:26

grønsakene er møre. Medan suppa kokar delar du opp høna, og kuttar alt kjøt i små bitar. Ha det i gryta, og smak til med sukker, salt og pepper. Vil du ha ei meir mettande suppe, kan du slå i ein pakke kremfløte mot slutten, eller du kan ha i ein boks kokosmjølk. Då får suppa ein fyldigare konsistens. Nokre knar og saman litt smør og mjøl, og jamnar suppa med det. Kokar du risen i suppa blir den og tjukkare, men eg syns det er meir delikat å ha den ved sidan av.

Kok opp 6 dl vatn. Ha i ½ ts salt. Ha i 3 dl ris, medan du rører godt. legg på loket, slå ned varmen og la risen trekke i 14-15 minutt. Server risen i ei skål ved sidan av, slik at gjestane kan ta i så mykje dei vil ha.

Snøggversjonen av denne suppa er å bruke kyllingfilet i staden for høne, og steike den i olje før du steiker grønnsakene. Då er det godt å bruke høsebuljong i terning eller på flaske for å få den gode kraft-smaken. Har du hakka grønnsakene (unntatt epla, dei bør hakkast same dag for ikkje å bli brune) dagen før, er dette ei kjapp suppe å lage når du kjem heim frå jobb.

Har du ikkje alle grønnsakene i denne oppskrifta kan du variere med det du har. Squash gjer seg godt i denne suppa, det same gjer rotselleri. Eg har også sett oppskrifter med poteter i, men ikkje overdriv det. Alle typar løk kan brukast, har du vårløk så ha den i mot slutten av koketida. Den er god når den ikkje er kokt heilt i hel.

Server suppa med godt brød, og som sagt gjerne eit glas portvin til. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)