

Karrysuppe med rodfrugter

6 personer

1 stk.	Løg
¼	Knoldselleri
3 – 4 stk.	Gulerødder
2 stk.	Pastinakker
3 stk.	Kartofler
2 fed	Hvidløg
1 – 2 spsk.	Ingefær, fint snittet
1 spsk.	Karry
1 glas	Hvidvin
1 l	Hønsbouillon
	Olie
	Salt og peber
	Citronsaft
	Crème fraîche
	Hakket chili



Brunoise

Pil løg og hvidløg og hak dem fint.

Knoldselleri, gulerødder, pastinakker og kartofler skrældes og skæres i brunoise (små fine firkanter) på 1 x 1 cm.

Løg og hvidløg steges i olie til de bliver transparente.

Rodfrugterne kommer ved og steges med sammen med karry og ingefær.

Når karry og ingefær har fordelt sig, og urterne er så varme, at der begynder at dufte af karry hældes hvidvin på, og alkoholen koges af. Herefter kommer bouillon på, og der koges igennem i et kvarter til urterne er helt møre.

Suppen blendes og smages til med salt, peber og citron.

Server med crème fraîche, lidt hakket frisk chili og friske koriander.

Karry

Karry er et gult blandingskrydderi, hvor det gule stammer fra gurkemeje. I blandingen, der består af omkring 10 forskellige krydderier, er der typisk bukkehornsfrø, muskatnød, spidskommen, ingefær, sort og hvid peber, nelliker, korianderfrø, sennepskorn, hvidløg, anis, kardemomme, safran og laurbærblade.

Karry, eller *curry powder* som det hedder på engelsk, har sin oprindelse i perioden, hvor briterne var koloniherrer i Indien. Blandingens oprindeligt designet til den britiske hær, hvor indiske *sepoy soldater* og indere, der gjorde tjeneste for briterne, ønskede en mere krydret mad end den traditionelle engelske.

Det, som man i Europa forbindes med navnet *karry*, er en vestlig opfindelse, med oprindelse i det britiske imperium. Blandingens fik sin udbredelse med den britiske hær til det meste af verden og sin popularitet med udbredelsen indisk og asiatisk madkultur til Europa og Nordamerika.

Curry powder har mange ligheder med krydderblandingens *garam masala* fra Nordindien og den tamilske *sambar*. Man mener ordet karry stammer fra det tamilske *kari*, der betyder noget i retning af *grøntsager eller kød tilberedt i sauce*.